Panasonic®

取扱説明書

圧力IHジャー炊飯器（家庭用）

1.0Lタイプ　品番 **SR-PB101　SR-PB101E8**

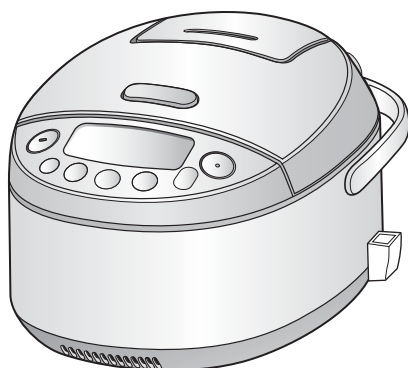
1.8Lタイプ　品番 **SR-PB181　SR-PB181E8**

このたびは、パナソニック製品をお買い上げいただき、まことにありがとうございます。

●取扱説明書をよくお読みのうえ、正しく安全にお使いください。

●ご使用前に**「安全上のご注意」（１～４ページ）を必ずお読みください。**

●保証書は、「お買い上げ日・販売店名」などの記入を確かめ、取扱説明書とともに大切に保管してください。

圧力式炊飯器は内部が高圧になるため、取扱いを誤ると危険ですので、この取扱説明書をお読みになり、正しくお使いください。

パナソニックの会員サイト「CLUB Panasonic」で「ご愛用者登録」をしてください。（裏表紙ご参照）

保証書別添付

もくじ

「圧力式炊飯器」です

圧力式炊飯器は、炊飯中に内部が高圧になるため、取扱いを誤ると危険です。

- 1.2気圧の圧力で炊飯するため圧力釜と同じ、PSCマークとSGマークを取得しています。
  - PSCマーク

    経済産業省が定めた「消費生活用製品安全法」の家庭用の圧力なべおよび圧力がまの安全基準に適合していることを示します。
  - SGマーク

    製品安全協会が定めた認定基準に合格したことを示し、万一製品の欠陥による人身事故が生じた場合、賠償措置がとられます。

安全上のご注意

必ずお守りください

人への危害、財産の損害を防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。

■誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を区分して、説明しています。

⚠ 警告	「死亡や重傷を負うおそれがある内容」です。
⚠ 注意	「軽傷を負うことや財産の損害が発生するおそれがある内容」です。

■お守りいただく内容を次の図記号で説明しています。

	してはいけない内容です。
	実行しなければならない内容です。

⚠警告

異常・故障時には、直ちに使用を中止し、さし込みプラグを抜く

そのまま使用すると、発煙・発火、感電、けがのおそれがあります。

<異常・故障例>

- 電源コードやさし込みプラグがふくれるなどの変形や変色、損傷している。
- 電源コードの一部やさし込みプラグがいつもより熱い。
- 電源コードを動かすと通電したり、しなかったりする。
- 炊飯器本体がいつもと違って異常に熱くなったり、焦げ臭いニオイがする。

※すぐにお買上げの販売店へ点検、修理を依頼してください。

取扱説明書に記載以外の調理には、絶対に使わない

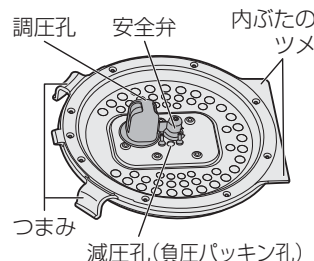
調圧孔や安全弁がふさがれて、蒸気や内容物が噴出して、やけどやけがのおそれがあります。

<使用してはいけない調理例>

- ノリ状になるカレーやシチューなどのルーを用いる調理
- 急激に泡の出る「重そう」などを使う調理
- 市販の炊飯器で作る料理本などに記載してある調理
- ポリ袋などに食材を封入したパッキングの調理
- 調圧孔をふさぐおそれのあるトマトや野菜の調理
- 調圧孔をふさぐおそれのあるクッキングシート、アルミ箔、ラップを使った調理
- 分量の増える「煮豆」などの豆類の調理
- 多量の油を入れる調理

禁止

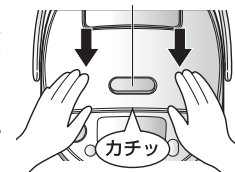
調圧孔・安全弁・減圧孔が目詰まりしたままで使わない

炊飯中に外ぶたと本体の間から蒸気がもれたり、突然外ぶたが開いて、やけどやけがをするおそれがあります。

禁止

⚠警告

外ぶたはフックボタンに触れないよう、「カチッ」と音がするまで確実に閉める

圧力炊飯前にフック部、つゆ受け部、ストッパー部、内ぶたパッキンや蒸気ガイドの周囲に米つぶ、ごはんつぶや異物がないことを確認し、「カチッ」と音がするまで確実に外ぶたを閉めてください。米つぶ、ごはんつぶや異物があると外ぶたが完全に閉まらず、外ぶたが開いたり、炊飯中に外ぶたから蒸気がもれ、やけどやけがをするおそれがあります。「カチッ」と音がしない場合は「**お手入れのしかた**」（☞ 21ページ）をご覧ください。

フックボタン　カチッ

※ごはんつぶがかたまると、外ぶたが開かなくなることがあります。

炊飯中、やむを得ず外ぶたを開ける場合は下記に従う

炊飯中にやむを得ず外ぶたを開けるときは、取消／切ボタンを押して、約4分間待ち、圧力表示（点滅表示）が消え、蒸気が出ないことを確認してからフックボタンを押し、外ぶたを開けてください。

※詳しくは、11ページをご覧ください。

蒸気ガイドを必ず取り付ける

蒸気や内容物が噴出してやけどをするおそれがあります。

蒸気口、蒸気ガイドに手を触れない

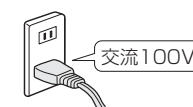
炊飯中は、蒸気口から蒸気が勢いよく出るためやけどをすることがあります。特に乳幼児にはさわらせないよう、注意してください。

圧力炊飯中は、絶対にフックボタンを押さない
また、外ぶたを開けたり、本体を動かしたり、持ち運びしない

禁止

内容物が吹き出し、やけどやけがをするおそれがあります。
また、外ぶたが開かなくなることがあります。

電源は交流100Vのコンセントを使う

交流200V・船舶などの電源で使うと、火災・感電の原因となります。

コンセントは単独で使う

定格15A以上のコンセントを単独で使う。

他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して、発火することがあります。

タコ足配線や延長コードは使わないで!!

電源コードは乱暴に扱わない

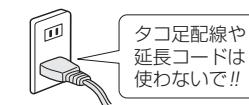
電源コードを傷つけたり、破損したり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、熱器具に近づけたりしない。
また、重い物をのせたり、挟み込んだりしない。

電源コードが破損し、火災・感電の原因となります。

傷んだときは使わない

コードやさし込みプラグが傷んだとき、
コードの一部やさし込みプラグが熱いとき、
コードを動かすと通電したり、しなかったりするとき、
コンセントのさし込みがゆるいときは、使用しない。

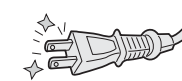
感電・ショート・発火の原因となります。

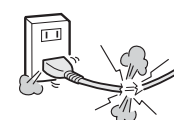
禁止

さし込みプラグは、コンセントの奥まで確実にさし込む

さし込みが不完全ですと、火災・感電・ショートの原因となります。

さし込みプラグは清潔にする

さし込みプラグは、刃および刃の取付面にごみ、ピン、ほこりが付着している場合はよく拭く。

火災の原因となります。

ぬれた手でさし込みプラグの抜きさしはしない

感電やけがをすることがあります。

⚠警告

水につけたり、水をかけたりしない

ショート・感電のおそれがあります。
本体内部に水が入った場合は、お買上げの販売店にご相談ください。

子どもだけで使わせない

子どもだけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わない。

禁 止

やけどやけが・感電をするおそれがあります。

改造はしない

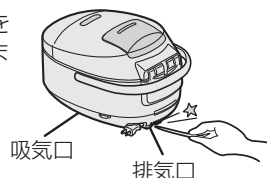
改造はしない。また、修理技術者以外の人は分解したり、修理をしない。

火災・感電・けがの原因となります。
修理は、お買上げの販売店にご相談ください。

異物を入れない

吸・排気口やすき間にピンや針金などの金属物など、異物を入れない。

感電や異常動作して、けがをすることがあります。

禁 止

⚠注意

心臓用ペースメーカー等をお使いの方は、本製品使用にあたって医師とよく相談する

本製品の動作が、ペースメーカーに影響を与えることがあります。

荷重強度が不足している不安定な所では使わない

キッチン用収納棚や不安定な台など
（ふたの開閉時、重量がかかります。）

荷重強度は、1.0Lタイプで15kg以上、1.8Lタイプで20kg以上のものをお使いください。

禁 止

お手入れは冷めてから行う

高温部に触れて、やけどのおそれがあります。

お手入れは冷めてから

壁や家具の近くで使わない

キッチン用収納棚などをお使いのときは、中に蒸気がこもらないようにする。

蒸気または熱で壁や家具を傷め、変色、変形や故障の原因となります。

禁 止

不安定な場所で使わない

禁 止

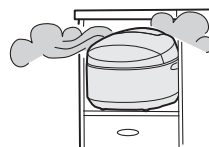
不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使わない。

火災の原因となります。

専用内釜以外は使わない

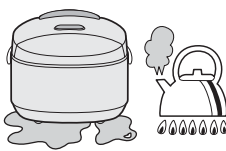
本体内側に金属の小物やアルミ箔を入れたまま、使用しないでください。

禁 止

過熱、異常動作の原因となります。

水や火気の近くで使わない

感電や漏電の原因となります。

禁 止

故障や製品の変形、変色の原因となります。

⚠注意

使用中や使用直後は、内ぶたや外ぶた内面の金属部に触れない

特に内ぶたや内釜は高温になっていますので、やけどの原因となります。

持ち運ぶときはフックボタンに触れない

外ぶたが開いて、やけどやけがをするおそれがあります。

フックボタンが重くて外ぶたが開かないときは、無理にフックボタンを押さない

無理に押して外ぶたが開くと、熱湯の飛び散りなどによる、やけどやけがの原因となります。本体が冷めて、圧力が下がるまでお待ちください。

禁 止

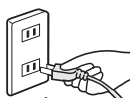
ハンドルを持って振らない

炊飯中はハンドルを後ろに倒しておき、持ち運びはしないでください。
蒸気でやけどをしたり、ハンドルが変形することがあります。炊飯直後に炊飯器本体を持ち運ぶときは、蒸気口から出る蒸気に十分気をつけてください。

禁 止

さし込みプラグを持って抜く

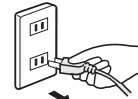
さし込みプラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず先端のさし込みプラグを持って引き抜く。

感電やショートして、発火することがあります。

さし込みプラグを持って巻き取る

電源コードを巻き取るときは、さし込みプラグを持って行う。

さし込みプラグがあたって、けがをすることがあります。

使わないときはさし込みプラグを抜く

やけどやけが、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因となります。

「雑穀」や「炊込・おこわ」は、他の炊飯コースで炊かない

必ず、お米やコースが合っていることを確認してください。

他のお米やコースは、内ぶたに具が詰まりやすくなり、外ぶたが開かない、変形・破損の原因となります。

水の多いおかゆ・玄米などは「白米」「高速」コースで炊かない

おかゆ・玄米は、それぞれのお米・コースに合っていることを確認して炊飯してください。
ふきこぼれ・故障の原因となります。
設定を守って炊いてください。

禁 止

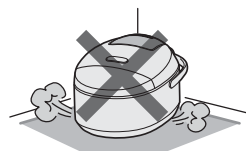
使用上の注意

ご使用前に・・・

次のような場所で使わない。

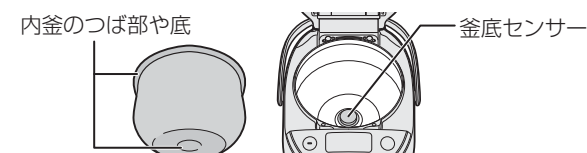
故障や炊飯器本体の変形・変色の原因となります。

- ●直射日光があたる所
- ●油などの飛び散る所
- ●ガスコンロの近くなど高温になる所

- ●吸・排気口をふさぐような所
  壁から10cm以内、じゅうたんやテーブルクロス、ふきん、タオル、ビニール袋や紙の上(「U 25」が表示されます。)

- ●本体や本体のまわりは、清潔にして使用する
  本体には機能・性能を維持するための吸・排気口を設けてありますが、この穴からホコリや虫が入ると故障の原因になることがあります。

異物がついたまま使わない

うまく炊けない原因となります。

- ●内釜の外側やつば部、内ぶたパッキン、釜底センサーなどに付着した米つぶや水滴は、必ず取り除いてから使用してください。
  異物がついたまま炊飯すると「U 12」が表示されます。

内釜を長持ちさせるためには、☞ 22ページをご覧ください。

本体と外ぶたのすき間

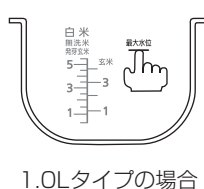
異常ではありません。

- ●圧力式炊飯器のため、外ぶたのフックが確実に本体にかかるようにすき間があります。
- ●炊飯中圧力により、すき間が少し広がりますが、異常ではありません。

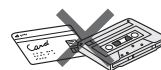
内釜の「最大水位」線以上に水を入れて炊飯しない

ふきこぼれなどの原因となります。

※「最大水位」線は、加える水の最大量・水位を表しています。

1.0Lタイプの場合

ご使用中に・・・

磁気に弱いものを近づけない

キャッシュカード、自動改札用定期券、カセットテープなど記憶の内容が消えて使えなくなることがあります。

ふきんをかけない

蒸気や炊飯、保温の熱により、故障や外ぶたの変形・変色の原因となります。

空炊きはしない

故障や過熱、異常動作の原因となります。

電気製品を近づけない

DVDレコーダー・オーディオ・テレビ・ラジオなどに雑音が入ったり、リモコンが誤動作することがあります。

誤って商品を落下させたり、割れやヒビが生じたりしたときは、使用を中止し、お買上げの販売店へ修理・点検を依頼してください。

各部のなまえと使いかた

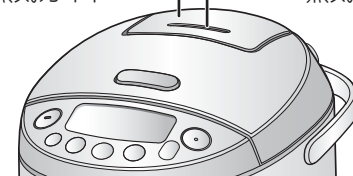
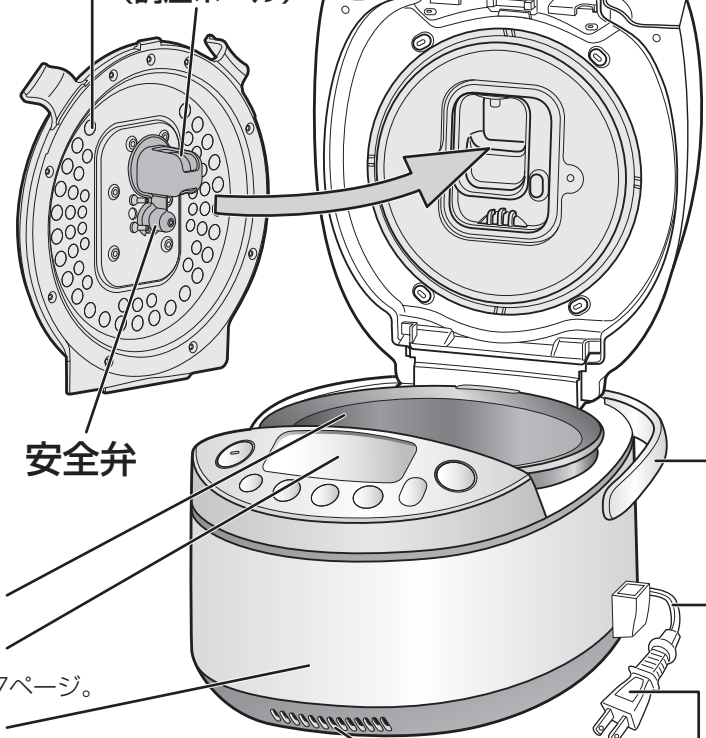
7ページへつづく

＊初めてお使いになるときは、内釜・内ぶた・蒸気ガイド・付属品を洗ってください。(☞ 21～22ページ)

※梱包材料(緩衝材・保護シート・ポリ袋など)は、必ず取り除いてご使用ください。

蒸気ガイド（外ぶた上面）

- ●確実に取り付けてください。
  炊飯中・炊飯直後は、高温になっていますので、触れないでください。
  お手入れのしかた(☞ 21ページ)。

内ぶた

はずしかた、つけかた(☞ 7ページ)。

フックボタン

押すと外ぶたが開きます。

※炊飯中や圧力表示中(点滅中)は、押さないでください。
(炊飯中に圧力が高まると密閉状態となり、押しても開きません。)

外ぶた　ハンドル　調圧孔（調圧ボール）　安全弁

内釜

操作／表示部

※操作説明は、☞ 7ページ。

炊飯器本体

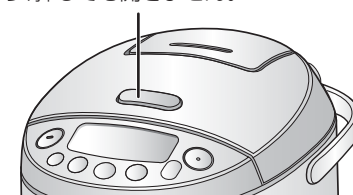
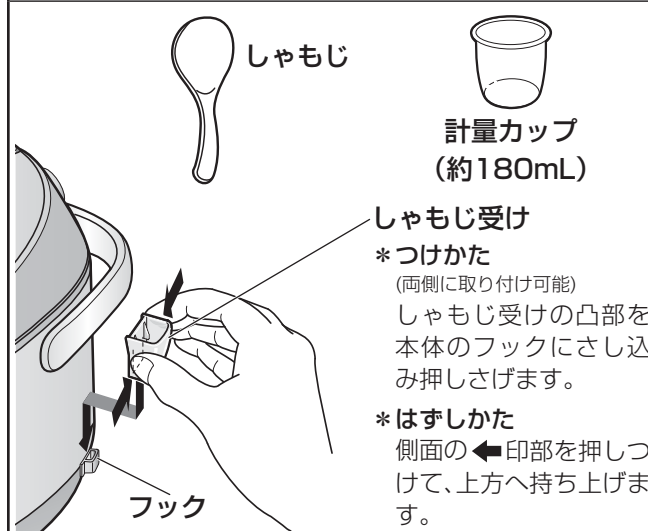
付属品（各1個）

しゃもじ

計量カップ（約180mL）

しゃもじ受け

＊つけかた
(両側に取り付け可能)
しゃもじ受けの凸部を本体のフックにさし込み押しさげます。

＊はずしかた
側面の⬅印部を押しつけて、上方へ持ち上げます。

吸・排気口（底面）

じゅうたんやテーブルクロス、ふきん、タオル、ビニール袋や紙の上で使用すると、吸・排気口をふさいでごはんが炊けなかったり(「U 25」が表示されます。☞ 31ページ)、故障の原因となります。また、炊飯器の下に輪ゴムやごみがあると吸い込んで故障の原因となります。

さし込みプラグ

電源コード（コードリール）

- ●出しかた
  さし込みプラグを引っ張ります。
  コードは、赤色テープ以上は引き出さないでください。
- ●しまいかた
  コードを少し引いても どすと巻き込まれます。
  コードがねじれていますと、最後まで巻き込まれなくなります。

操作／表示部

＊表示部は説明のため、すべての表示を点灯させております。実際の使用状況とは異なります。

表示部

圧力炊飯中には、圧力表示が表示されます。圧力表示中(点滅中)は、外ぶたを開けないでください。

取消／切ボタン
設定を取り消したり、全ての運転を終了します。

炊飯ランプ
(赤色)

保温ランプ
(オレンジ色)

炊飯ボタン

保温ボタン
保温・高め保温が選択できます。
(17ページ)

時刻合せボタン
現在時刻および予約時刻合わせ、現在時刻表示に使います。
(8・12・17・20ページ)

高め保温ランプ
(オレンジ色)

予約1・2ランプ
(緑色)

お米選択ボタン
白米・無洗米・玄米・発芽玄米・雑穀が選択できます。
(10・12・19ページ)

コース選択ボタン
(10・12・18〜19ページ)

予約1・2ボタン
予約炊飯の設定、予約炊飯終了音の入／切、現在時刻表示に使います。
(8・20ページ)

内ぶたのはずしかた・つけかた

●はずしかた
片手で内ぶたつまみを持ち、ロックつまみを上方向に押し上げ、内ぶたつまみを手前に引きます。

●つけかた
①内ぶた下部のツメを外ぶた下部の溝にさし込みます。
※内ぶたの左右ツメ2ヶ所が外ぶたの左右の溝にさし込まれているか、必ず確認してください。
②上側をカチッと音がするまで押し込みます。
※内ぶたがロックつまみで保持されていることを確認してください。

※内ぶたパッキンや負圧パッキンをむやみに引っ張らないでください。

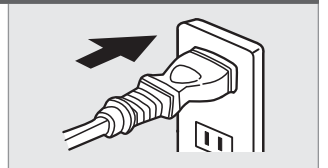
ご注意!!
※ごはんを炊くときは、必ず本体に**内ぶた**を取り付けてください。内ぶたを取り付けていないと外ぶたは、閉まりません。
＊お手入れなどで内釜と内ぶたの両方をはずしたときは、外ぶたを閉めることができます。

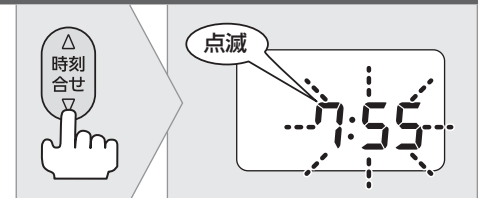
現在時刻の合わせかた

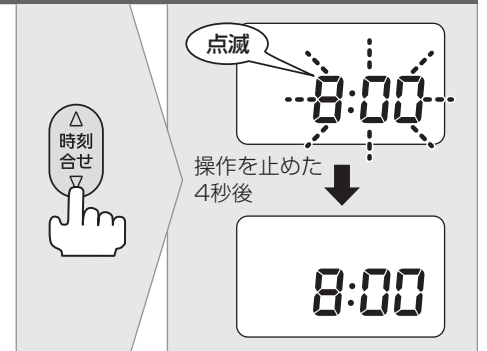
現在時刻はあらかじめ標準時刻に合わせていますが、室温などにより多少ずれることがありますので、次の手順で合わせ直してください。

例 現在時刻が午前8:00で、表示が7:55になっているときは

1 さし込みプラグをさし込む

※24時間表示です。
夜の12時は、0:00に
昼の12時は、12:00と表示します。

2 時刻合せボタンの矢印のいずれかを1秒以上押し続ける

※現在時刻が**点滅**して、時刻合わせができます。
※「△」「▽」の真上を押さないと、うまくできないことがあります。

3 時刻合せボタンを押して、時刻を合わせる

●「△」「▽」で1分単位に進んだり、もどったりします。
「△」を長く押すと早く進んだり、「▽」を長く押すと早くもどったりします。
※正しい時刻に合わせてください。
●操作を止めた4秒後に、時刻表示の**点滅**が止まって、自動的にセットを完了します。

■リチウム電池について(本体に内蔵)

☆リチウム電池の役目
●さし込みプラグを抜いても、現在時刻を表示します。
●予約時刻の設定を記憶します。

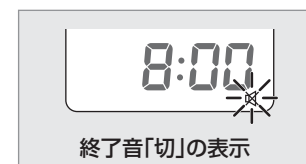
☆電池が消耗してくると
●さし込みプラグを抜いたときに時刻表示が消えたり、プラグをさし込んだとき、時刻表示が点滅したりします。
さし込みプラグをさし込めば、通常に使えます。

☆電池の交換
●お買い上げの販売店または修理ご相談窓口(33ページ)へご依頼ください。
交換した後は、現在時刻・予約時刻を合わせてください。

予約炊飯終了音(ブザー音)の入／切について

予約炊飯の終了音を消すことができます。
早朝の予約炊飯などで、終了音が必要のないときにお使いください。
※お買上げ時、終了音は「入」に設定されています。
※さし込みプラグをさし込んで行ってください。

入／切のしかた

終了音「切」の表示

予約1・2ボタンを5秒以上押すと「ピッ」と音がし、表示部に✕マークが**点灯**し、「**切**」になります。取消／切ボタンを押してください。(設定終了)

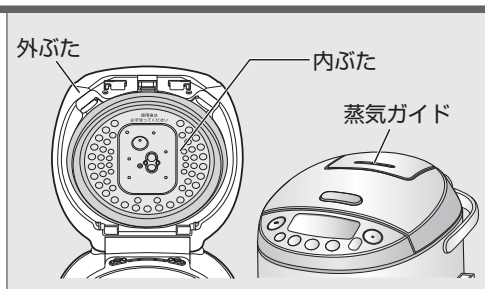
終了音「入」の表示

もう一度予約1・2ボタンを5秒以上押すと「ピッ」と音がし、表示部の✕マークが**消灯**し、「**入**」になります。取消／切ボタンを押してください。(設定終了)

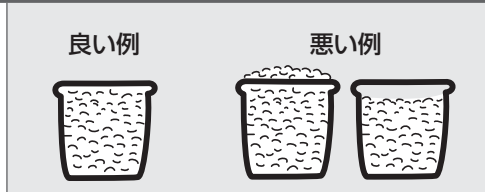
ごはんを炊く前に

1 必ず、内ぶた・蒸気ガイドが正しくついていることを確認する

※**内ぶたを取り付けないと外ぶたが閉まりません。ただし、内釜、内ぶたがないときは外ぶたは閉まります。**（☞ 7ページ）

※蒸気ガイドがついていないと、炊飯中に蒸気や内容物が噴出する場合があります。（☞ 21ページ）

2 付属の計量カップでお米を正しくはかり、お米を洗う（☞ 23ページ）

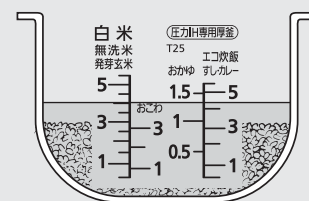
良い例　悪い例

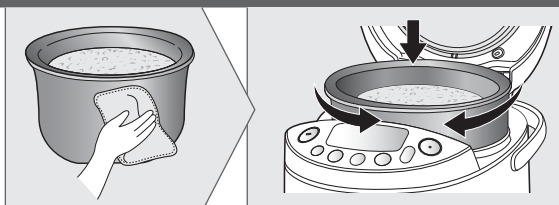
- 内釜で洗米できます。
- お米に水を一気に加えて、軽くかき混ぜて捨てます。
- お米を手でもむようにして洗います。
- 水を加えてすすぎ、そして捨てます。水がきれいになるまでくり返し続けます。
- 炊飯量について詳しくは、14ページの「**炊飯量と炊飯時間**」をご覧ください。

3 お米・コースに合った水位目盛で、水かげんをする（平らな、水平な面で水かげんする）

- お米は水平にならしてください。
- 水位目盛は目安です。お米の種類、お好みにより水かげんしてください。（☞ 23ページ）
- **お米の「雑穀」は、「白米」の水位目盛で水かげんしてください。**
- **コースの「高速」と「炊込」は、「白米」の水位目盛で水かげんしてください。**
  「炊込・おこわ」を炊飯するときは、炊きかたが2通り選べます。詳しくは、13ページの「**炊込みごはんとおこわの炊きかた**」および15〜16ページの「**いろいろな炊きかた**」をご覧ください。

例 「4」カップの「白米」を炊く場合

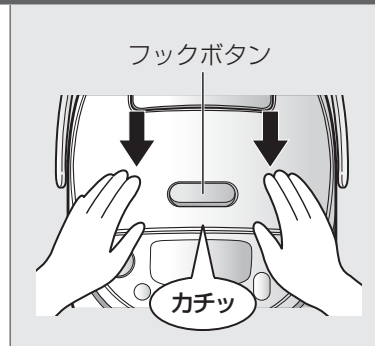
1.0Lタイプの場合

- 「おかゆ」の水位目盛は、全がゆ用です。五分がゆの場合は、お米の量を半分にしてください。（☞ 15〜16ページ）

4 内釜を炊飯器本体に入れる

- 内釜の外側や炊飯器本体内側に付着した水滴や米つぶなどは、取り除いてください。
- 内釜を軽く左右に回して、正しく入っているか確かめます。

5 外ぶたを閉め、さし込みプラグをさし込む

- 外ぶたは**フックボタンに触れないよう、「カチッ」と音がするまで確実に閉めて**ください。「カチッ」と音がしないときは、再度外ぶたの開閉を行い、外ぶたを確実に閉めてください。
  ※外ぶたを確実に閉めないと炊飯中に蒸気がもれたり、突然外ぶたが開いたりするおそれがあります。
  ※「**カチッ**」と音がしない場合は、「**お手入れのしかた**」（☞ 21ページ）のフック部、つゆ受け部やストッパー部に米つぶやごはんつぶなどが付着していないか確認してください。
  ※**圧力式炊飯器は、内釜内部の密閉度が高くなっていますので閉まりにくく感じる場合があります。**
- さし込みプラグは、コンセントの奥まで確実にさし込んでください。

フックボタン
カチッ

使いかた

ごはんの炊きかた

「炊飯コースについて」詳しくは、☞ 14ページ。
「おいしいごはんを炊くために」詳しくは、☞ 23ページ。

『**いろいろな炊きかた**』について詳しくは、15〜16ページをご覧ください。

お知らせ お買い上げ時は、お米が「白米」でコースが［エコ炊飯］に設定されています。［エコ炊飯］は、炊飯時間と消費電力量に配慮して炊き上げます。［ふつう］より少しかために炊き上がります。時間をかけてかたさなど、お好みのごはんに炊きたい場合などは、**白米**または**無洗米**の［ふつう］［かため］［やわらか］や［熟うま］コースもお試しください。

1 お米とコースを選ぶ

❶ ［お米選択］ボタンを押し、お米の種類を選びます。「白米」「無洗米」「玄米」「発芽玄米」「雑穀」が選べます。

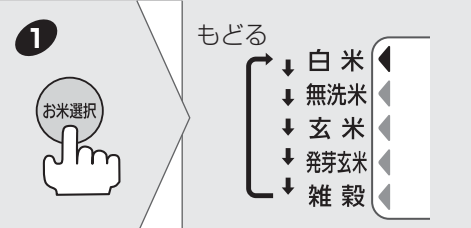
❷ ［コース選択］ボタンを押し、表示部に炊きたいコースを**点滅**させます。（「▶」が点滅するコースもあります。）

※**コースは、お米により選べるコースが異なります。詳しくは、14〜16ページをご覧ください。**

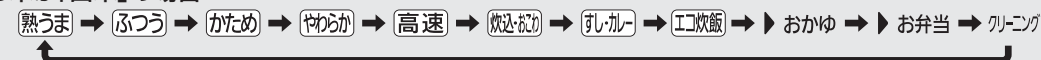
※「熟うま」「ふつう」「かため」「やわらか」「エコ炊飯」「お弁当」のコースで炊飯すると、その設定を記憶しています。次回も同じコースで炊くときは設定をし直す必要がありません。
ただし、その他のコースの場合は炊飯後そのコースの設定を記憶していませんので、炊飯の都度コースを設定してください。

※コースを間違えるとふきこぼれたり、うまく炊けないことがあります。

※「クリーニング」では、炊飯しないでください。

＊［コース選択］ボタンを押すたびに「➡」方向へ替わります。

例 お米が「白米」でコースが［ふつう］の場合

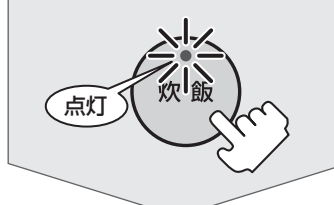
例 お米が「白米」の場合

［熟うま］➡［ふつう］➡［かため］➡［やわらか］➡［高速］➡［炊込・おこわ］➡［すし・カレー］➡［エコ炊飯］➡▶おかゆ➡▶お弁当➡クリーニング

2 お米とコースを確認して、［炊飯］ボタンを押す

- 「炊飯」ランプが**点滅から点灯**に替わり、炊飯を開始します。
- 炊き上がりまでの残り時間の目安を表示します。

※**表示時間は、目安です。**季節（水温・室温）・水かげん・お米の量・電圧などにより、変わります。
本体（釜底センサー・ふたセンサー）が熱い場合は、「現在時刻」表示となり、炊飯時間が長くなることがあります。

※お米とコースにより、表示される時間は異なります。（☞ 14ページ）

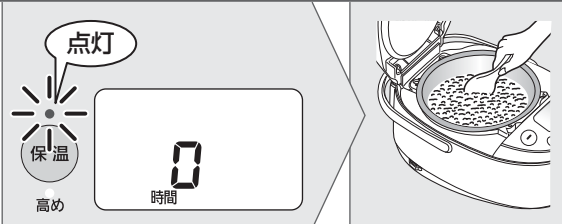
※コースが「高速」の場合、炊き上がりまでの残り時間は、5分前から表示されます。

※ボタン操作時の基準点（例：［お米選択］ボタンは「白米」）を分かりやすくするために、ブザー音を「ピピッ」に変えています。
※内釜が入っていないとブザー音と「U 10」を表示してお知らせします。（炊飯できません。）
※炊飯中の「カチャカチャ」音は、圧力調整をしている音です。（故障ではありません。）
※炊飯中は、勢いよく蒸気口から大きな音とともに蒸気がくり返し出ますので注意してください。
※炊飯中および炊飯直後は、外ぶたが熱くなることがあります。（故障ではありません。）

11ページへつづく➡

使いかた

3 炊飯が終わったらすぐにごはんをほぐし、水分をとばす

- ごはんが炊き上がるとブザー音がなり、自動的に「保温」に切り替わります。
- 「保温」ランプか「高め保温」ランプが**点灯**し、表示部に保温経過時間を表示します。

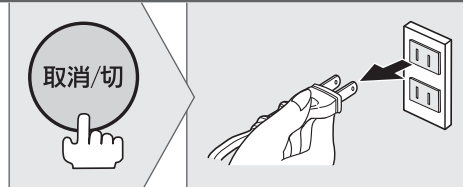
※ふたを開けるときは、蒸気や内ぶたから落ちる熱い水滴に気をつけてください。

ニオイの原因になりますので、次の点に注意してください。

- 「玄米」「発芽玄米」「雑穀」「おかゆ」「炊込・おこわ」の保温はおすすめできません。
- 保温中は、さし込みプラグを抜かないでください。（ごはんが傷みやすくなります。）
- ごはんのつぎたし、しゃもじを入れたままの保温や冷めたごはんの保温は、しないでください。
- ごはんが残っているときに取消／切ボタンを押した場合は、ごはんを内釜に入れたままにしないでください。ニオイやべちゃつきの原因になります。

＊コースと保温について詳しくは、☞17ページをご覧ください。

4 ごはんがなくなったら取消／切ボタンを押し、さし込みプラグを抜く

- 取消／切ボタンを押すと、表示部は初めに選んだかたさのコースにもどります。
- ごはんがなくなったら、安全のためさし込みプラグを抜いてください。なお、コンセントから抜く場合は、必ずプラグを持って行ってください。

＊ご使用のたび、お手入れを行ってください。「お手入れのしかた」は、☞21〜22ページ。

※炊飯直後および保温後すぐに炊く場合は、本体（釜底センサー・ふたセンサー）を十分に冷ましてから次の炊飯を始めてください。十分に冷まさないと「現在時刻」表示となり、炊飯時間が長くなることがあります。

※取消／切ボタンを必ず押してからさし込みプラグを抜いてください。
取消／切ボタンを押さないでさし込みプラグを抜くと、表示部は現在時刻表示にもどりますが、再度さし込みプラグをさし込むと保温運転を再開し、現在までの保温経過時間を表示します。
保温経過時間は23時間まで刻み続けています。24時間以上は保温しないでください。

■ 炊飯中にやむを得ず外ぶたを開閉するときは

⚠警告

1. **蒸気ガイドの近くに人がいないことを確認してください。**
2. 取消／切ボタンを押して、炊飯を中止します。
   ※蒸気口から高温の蒸気が勢いよく出ますので注意してください。
3. 約4分間待ち、圧力表示（点滅表示）が消え蒸気が出ないことを確認してから**フックボタン**を押します。
   ※取消／切ボタンを押した直後に外ぶたを開けると、やけどをするおそれがあります。

炊飯を続けるときは、「**ごはんの炊きかた**」**1**からやり直してください。（☞10ページ）

※この場合一度炊飯を中止することになりますので、炊飯時間が長くなったり、うまく炊けないことがあります。

■ 使用中に停電になったときは

（途中でさし込みプラグを抜いたり、電源ブレーカーが切れた場合も含みます。）

- **瞬間的な停電のときは、停電前の状態にもどります。**
- **停電時間が長いときは、再び通電されると次のようになります。**

炊飯中	炊飯を続けます。 うまく炊けないことがあります。
保温中	保温を続けます。

※**予約（タイマー）炊飯の場合**、開始時刻をすぎているときは、すぐに炊き始めます。
予約時刻どおりに炊けないことがあります。
予約時刻について詳しくは、☞20ページをご覧ください。

■ 「炊込・おこわ」の最大炊飯量について

「炊込・おこわ」の場合、具を加えるため最大炊飯量が少なくなります。（1.0Lタイプ：3カップまで、1.8Lタイプ：6カップまで）
※指定の容量を守らないと、ふきこぼれの原因になります。

■ ごはんの炊き上がりについて

- 内釜の底にキツネ色のおこげが、できることがあります。
- 「炊込・おこわ」の場合は、調味料を加えるためおこげができやすくなります。

熟うまで炊く

「炊飯コースについて」詳しくは、☞14ページ。
「おいしいごはんを炊くために」詳しくは、☞23ページ。

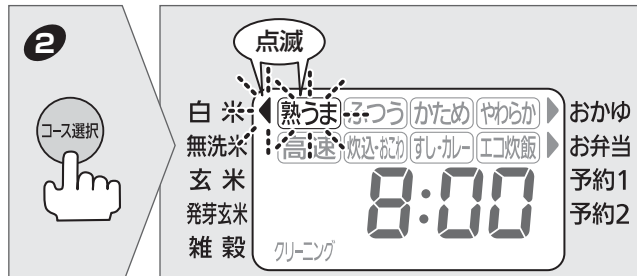
「熟うま」コースとは、ふつうよりお米にじっくりと吸水させ、一粒一粒うまみを逃がさず、はり、ツヤのあるごはんに炊き上げるコースです。
※ ふつうコースと比べ、炊飯時間が長くなります。

1 お米とコースを選ぶ

❶ お米選択ボタンを押し、お米の種類を選びます。

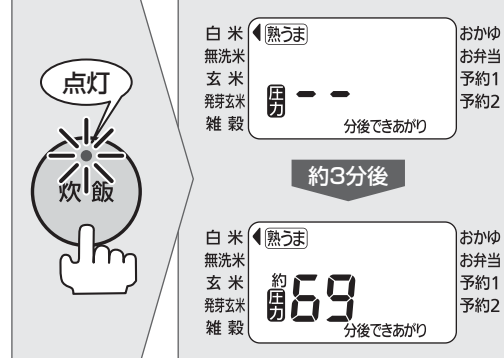
❷ コース選択ボタンを押し、表示部に「熟うま」を**点滅**させます。

※「白米」「無洗米」のみ、「熟うま」炊飯できます。

※「熟うま」コースで炊飯すると、その設定を記憶していますので、次回も同じ「熟うま」で炊くときは設定をし直す必要がありません。

❶
❷
2 コースの「熟うま」を確認して、炊飯ボタンを押す

- 「炊飯」ランプが**点滅から点灯**に替わり、炊飯を開始します。
- 炊き上がりまでの残り時間の目安を表示します。

※表示時間は、目安です。
季節（水温・室温）・水かげん・お米の量・電圧などにより変わります。

※お米により表示される時間は、異なります。（☞14ページ）

※ボタン操作時の基準点（例：お米選択ボタンは「白米」）を分かりやすくするために、ブザー音を「ピピッ」に変えています。
※内釜が入っていないとブザー音と「U 10」を表示してお知らせします。（炊飯できません。）
※炊飯中の「カチャカチャ」音は、圧力調整をしている音です。（故障ではありません。）
※炊飯中は、勢いよく蒸気口から大きな音とともに蒸気がくり返し出ますので注意してください。
※炊飯中および炊飯直後は、外ぶたが熱くなることがあります。（故障ではありません。）

「熟うま」コースで炊き上がったら!!

炊飯が終わったらすぐにごはんをほぐし、水分をとばします。
ごはんが炊き上がるとブザー音がなり、自動的に「保温」または「高め保温」に切り替わります。
※ごはんがなくなったら取消／切ボタンを押し、さし込みプラグを抜きます。
詳しくは、11ページ「**ごはんの炊きかた**」**3**、**4**をご覧ください。

炊飯中または保温中に現在時刻が知りたいときは!!

時刻合せボタンを押してください。現在時刻は、時刻合せボタンを押しているときと離してから約2秒間表示されます。

炊込みごはんとおこわの炊きかた

炊飯する直前に具材を入れる炊きかた

水かげんをしたあと、お米の上に粗熱を取った具材を入れて炊きます。
※水かげんのしかたは、9ページ「**ごはんを炊く前に**」をご覧ください。

むらし中に具材を入れる炊きかた

むらし中でも具材を入れることができます。炊飯の初めから具材を入れると、具材が固くなったり、縮んだり、色が悪くなったりする場合があります。
むらしの途中で入れると、きれいにおいしく仕上がります。

※具材は火が通りやすいように小さく切って、さっと湯通ししてからお使いください。
※あらかじめ煮た具材で水気がある場合は、水気を切ってから具材を入れてください。
※ふたを開けるときは、蒸気に注意してください。

1 内釜をセットし、炊飯する

内釜にお米とだし汁（合わせ調味液）を入れ、炊飯器にセットし、**コース**を「**炊込・おこわ**」に合わせて 炊飯 ボタンを押します。

※このときは、まだ具材は入れません。
※だし汁（合わせ調味液）が釜底にたまらないよう、炊飯直前にかき混ぜてください。

2 お知らせ音が鳴る

炊飯が経過してむらしに入り、表示が「12分後」になると、「ピッピッ」とお知らせ音が鳴ります。

※「炊飯」ランプが**点滅**します。
※**コース**を「**炊込・おこわ**」に合わせていないと、お知らせ音は鳴りません。
※ 圧力 が消えていることを確認してください。

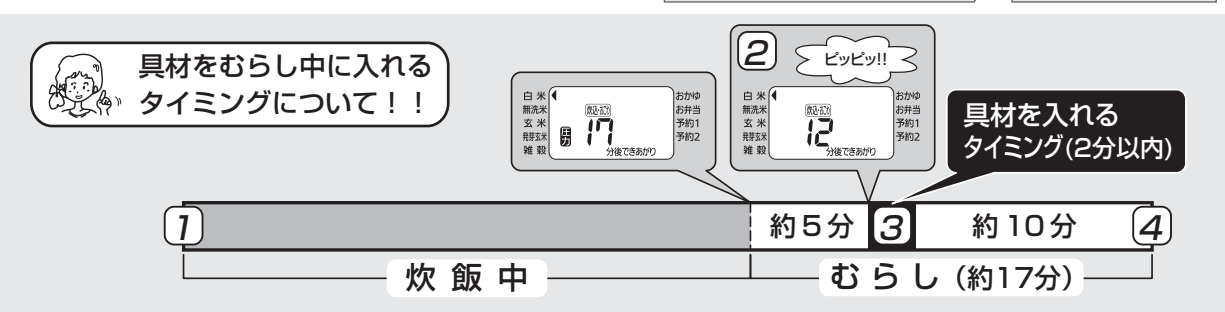
3 外ぶたを開けて、具材を入れる

約2分以内に具材を入れ、外ぶたを閉め、炊飯 ボタンを押します。

※「炊飯」ランプが**点滅から点灯**に替わり、むらしを続けます。
※ 炊飯 ボタンを押すと、「炊飯」ランプが**点滅から点灯**に替わりますが、押さなくても約2分後には**点灯**になります。

4 炊飯が終わったら、すぐにほぐす

ごはんが炊き上がるとブザー音がなり、自動的に「保温」に切り替わります。

※**「炊込・おこわ」の保温はおすすめできません。（ニオイの原因になります。）**

炊飯量と炊飯時間

品番	1.0Lタイプ			1.8Lタイプ		
コース	ふつう	かため	やわらか	ふつう	かため	やわらか
炊飯量	0.09～1.0L（0.5～5.5カップ）	0.09～1.0L（0.5～5.5カップ）	0.09～1.0L（0.5～5.5カップ）	0.18～1.8L（1～10カップ）	0.18～1.8L（1～10カップ）	0.18～1.8L（1～10カップ）
白米	約41～43分	約40～42分	約47～49分	約41～47分	約40～46分	約46～55分
無洗米	約42～45分	約42～43分	約50～51分	約41～47分	約41～46分	約48～55分
雑穀	約38～41分	約32～36分	約48～51分	約38～44分	約33～41分	約49～54分
コース	熟うま	高速	炊込	熟うま	高速	炊込
炊飯量	0.09～1.0L（0.5～5.5カップ）	0.09～0.72L（0.5～4カップ）	0.18～0.54L（1～3カップ）	0.18～1.8L（1～10カップ）	0.18～1.44L（1～8カップ）	0.18～1.08L（1～6カップ）
白米	約66～71分	約16～23分	約39～44分	約66～76分	約17～28分	約41～45分
無洗米	約67～72分	約17～25分	約42～44分	約67～74分	約18～28分	約42～45分
コース	おこわ	すし・カレー	おかゆ（全がゆ）	おこわ	すし・カレー	おかゆ（全がゆ）
炊飯量	0.18～0.54L（1～3カップ）	0.09～1.0L（0.5～5.5カップ）	0.09～0.27L（0.5～1.5カップ）	0.36～1.08L（2～6カップ）	0.18～1.8L（1～10カップ）	0.09～0.45L（0.5～2.5カップ）
白米	約38～41分	約29～34分	約64～68分	約39～41分	約31～36分	約64～70分
無洗米	約38～41分	約29～33分	約64～68分	約39～42分	約30～35分	約64～71分
玄米	–	–	約85～88分	–	–	約85～90分
発芽玄米	–	–	約64～68分	–	–	約64～70分
雑穀	–	–	約69～73分	–	–	約68～75分
コース	エコ炊飯	お弁当		エコ炊飯	お弁当	
炊飯量	0.09～1.0L（0.5～5.5カップ）	0.09～1.0L（0.5～5.5カップ）		0.18～1.8L（1～10カップ）	0.18～1.8L（1～10カップ）	
白米	約35～40分	約39～45分		約36～46分	約41～49分	
無洗米	約40～45分	約40～46分		約40～47分	約41～53分	
コース	ふつう	かため	やわらか	ふつう	かため	やわらか
炊飯量	0.18～0.72L（1～4カップ）	0.18～0.72L（1～4カップ）	0.18～0.72L（1～4カップ）	0.18～1.44L（1～8カップ）	0.18～1.44L（1～8カップ）	0.18～1.44L（1～8カップ）
玄米	約56～60分	約53～57分	約58～61分	約54～58分	約52～57分	約57～59分
発芽玄米	約36～39分	約32～34分	約47～48分	約38～42分	約32～38分	約47～50分

※炊飯時間は、季節（水温・室温）・水かげん・電圧・お米の種類・連続で炊かれたときなどにより変わります。
電圧100V、室温20℃、水温18℃の場合を記載しています。

炊飯コースについて（お米／コース）

お米とコースの組み合わせにより、多彩な炊き分けをしています。
組み合わせによっては、炊飯できない（セットできない）コースがありますので、ご注意ください。

お米＼コース	熟うま	ふつう	かため	やわらか	高速	炊込・おこわ	すし・カレー	エコ炊飯	おかゆ	お弁当
白米	◎	◎	◎	◎	○	○	●	◎	○	◎
無洗米	◎	◎	◎	◎	○	○	●	◎	○	◎
玄米	炊飯できません	◎	◎	◎	炊飯できません				○	炊飯できません
発芽玄米		○	○	○					○	
雑穀		○	○	○					○	

◎：可変圧力炊飯（おどり炊き）【1.2気圧 ⇔ 1.0気圧】
○：高圧炊飯【1.2気圧】
●：常圧炊飯【1.0気圧】

いろいろな炊きかた

各機種の炊飯量について詳しくは、「**炊飯量と炊飯時間**」をご覧ください。（☞ 14ページ）

炊きかた	お米の種類	水かげん（下記の水位線に合わせます）	お　米（下記のお米が選べます）	コース（下記のコースが選択できます） ＊**選択後は炊飯ボタンを押します。**	ワンポイントアドバイス
白米	**白米**を使います	白米	白 米 ◀	熟うま ふつう かため やわらか ▶おかゆ 高速 炊込・おこわ すし・カレー エコ炊飯 ▶お弁当	白米とは、玄米の表面を約10%削ったものです。 水は、水道水より浄化した水の方がおいしく炊けます。 ＊ミネラルウォーターは硬度「50」以下であればおいしく炊けますが、硬度が高いとパサパサした黄色い炊き上がりになります。
無洗米	**無洗米**を使います	無洗米	無洗米 ◀		無洗米は洗わなくてもよいお米ですが、次のことにご注意ください。 ＊水を入れると、お米のデンプン質で白くにごることがあります。そのまま炊くとおこげができたり、ニオイが気になる場合がありますので、1～2回水を入れ替えて、すすぐことをお勧めします。 また、水かげんをしたあと、一粒一粒が水になじむように2～3回、底からかるくかき混ぜてください。 特に調味料を加えて炊くときは、よくかき混ぜてください。
玄米	**玄米**を使います	玄米	玄 米 ◀	ふつう かため やわらか ▶おかゆ	圧力炊飯により、かたい表皮もふっくら柔らかく炊き上げます。
発芽玄米	**発芽玄米**を使います	発芽玄米	発芽玄米 ◀		白米に発芽玄米を2～3割混ぜて炊きます。 ＊市販の発芽玄米の種類によっては、ふきこぼれることがありますので水かげんを調節してください。
雑穀	**白米**を使います （白米に雑穀を加えたもの）	白米	雑 穀 ◀		白米に市販の雑穀をお好みの量加えて炊きます。 ＊雑穀を混ぜて炊飯する場合は、お米を必ず「雑穀」に合わせてください。 ＊水かげんは、平らな台の上でお米の量に応じた内釜の水位線に必ず合わせてください。 ＊内ぶたの調圧孔、安全弁、減圧孔や蒸気ガイドは、雑穀が目詰まりしやすいので、炊飯後は必ず毎回お手入れをしてください。（☞ 21～22ページ） ＊雑穀はお米の種類や水かげんにより、底にきつね色のおこげができることがあります。 ＊雑穀を加える量等は、市販の雑穀の袋に記載されている量を参考にしてください。
熟うま	**白米・無洗米**が使えます	白米・無洗米	白 米 ◀ 無洗米 ◀	熟うま	ふつう より、お米にじっくりと吸水させ、一粒一粒うまみを逃がさず、はり、ツヤのあるごはんに仕上げます。 ＊ ふつう コースと比べ、炊飯時間が長くなります。
高速				高速	炊飯時間の短縮を優先させています。（かたさの調節は選べません。） ＊ごはんが少しかためになったり、おこげができることがあります。 ＊あらかじめお米を水につけておくと、おいしく炊き上がります。 ＊保温になってもすぐに外ぶたを開けずにしばらく蒸らしておくと、おいしく召し上がっていただけます。
炊込み				炊込・おこわ	お米は、炊飯する直前まで水につけておきます。 ＊しょうゆ、塩などの調味料は、直接内釜に入れずに冷ましただしや水とあらかじめ混ぜておいて、炊飯直前に内釜の水位線まで加えます。調味料が釜底にたまらないよう、再度混ぜてください。 ※油分が多いと、炊きむらになることがあります。 ＊具材は小さめに切ってください。 ＊『**炊飯する直前に具材を入れる炊きかた**』で炊飯する場合は、具材の粗熱を取ってから入れてください。 ＊おこわのもち米とうるち米（白米）の割合は、お好みで変えてください。 **炊きかたが2通り選べます。** 詳しくは、13ページの「**炊込みごはんとおこわの炊きかた**」をご覧ください。
おこわ		おこわ			
すしめし		すし・カレー		すし・カレー	粘りが少なく、しゃっきりしたすしめしに適した炊き上がりになります。 ＊粘りが強いお米の場合は、「古米」を混ぜると粘りが少なくなります。
カレー用					粘りが少なく、あっさりした少しかためのごはんに炊き上がります。 ＊カレー用ごはんには、「インディカ米」も違った食感でおいしく味わえます。 ＊カレー用には、粘りの少ないお米が適しています。
エコ炊飯		エコ炊飯		エコ炊飯	ふつう より、少ない消費電力量で炊き上げます。 ※ ふつう コースと比べ、少しかために炊き上がります。 ＊あらかじめお米を水につけておくと、おいしく炊き上がります。 1.0Lタイプ(3カップ炊飯時の消費電力量)：**白米** エコ炊飯 ：約157Wh（**白米** ふつう ：約204Wh） 1.8Lタイプ(4カップ炊飯時の消費電力量)：**白米** エコ炊飯 ：約210Wh（**白米** ふつう ：約258Wh） ※省エネ法・特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法による数値です。 ※実際にお使いになるときの消費電力量は、炊飯量、周囲の温度、水の量などによって変化しますので、上記の消費電力量は、目安としてご覧ください。
おかゆ	**白米・無洗米・玄米・発芽玄米・雑穀**が使えます	おかゆ	白 米 ◀ 無洗米 ◀ 玄 米 ◀ 発芽玄米 ◀ 雑 穀 ◀	▶おかゆ	水位線は、**全がゆ用**です。 ＊全がゆより柔らかいおかゆを炊く場合は、お米の量を減らしてください。 ※炊飯するお米の量に合った水位線以上、水を入れないでください。 目安は、全がゆ　米：カップ1　水：水位目盛1（おかゆ） 五分がゆ　米：カップ1/2　水：水位目盛1（おかゆ） 必ず、コースが ▶**おかゆ** になっていることを確認してください。 ※玄米おかゆは時間を長く設け、1.2気圧でしっかり熱と水を吸収し、ふっくら炊き上げます。
お弁当	**白米・無洗米**が使えます	白米・無洗米	白 米 ◀ 無洗米 ◀	▶お弁当	粘りが多く、もっちりとしたお弁当に適した炊き上がりになります。

使いかた

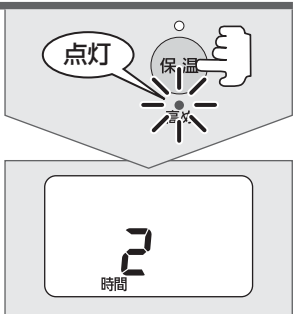
保温について

炊飯が終わると自動的に保温または高め保温になります。(お買上げ時は保温に設定されています)
保温と高め保温の設定は、一度設定すると次に設定し直すまで記憶されます。

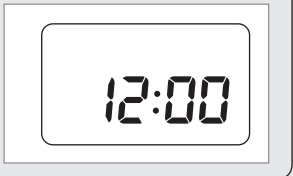
高め保温のしかた

＊高め保温は、保温より高めの温度で保温します。

1 保温中に
保温ボタンを押す

● 「保温」ランプが**消灯**し、「高め保温」ランプが**点灯**すると高め保温になります。
※高め保温を解除(中止)して保温にもどしたいときは、**保温ボタン**をもう一度押します。「保温」ランプが**点灯**し「ピピッ」と音がして操作の基準点に戻ったことをお知らせします。
※高め保温を開始しても、保温経過時間は保温開始時(炊き上がり直後)からの経過時間を表示します。

『保温』『高め保温』経過時間、24時間後!!

表示部は現在時刻表示にもどります。

12:00

『切』の状態から『保温』または『高め保温』にしたいときは!!

保温ボタンを押してください。
「保温」ランプ、または「高め保温」ランプが**点灯**し、『保温』または『高め保温』になります。
※表示部に保温経過時間を表示します。

炊飯中または保温中に現在時刻が知りたいときは!!

時刻合せボタンを押してください。現在時刻は、時刻合せボタンを押しているときと離してから約2秒間表示されます。

※保温中は内ぶたの内側、内ぶたパッキン、内釜につゆがつく場合がありますが、ごはんの乾燥を防ぐためです。(故障ではありません。)

コースと保温について

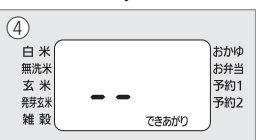
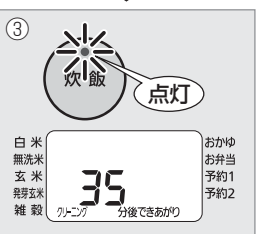
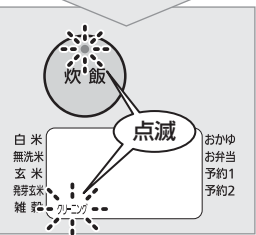
		コース									
		熟うま	ふつう	かため	やわらか	高速	炊込・おこわ	すし・カレー	エコ炊飯	おかゆ	お弁当
お米	白米	○	○	○	○	○	△	○	○	△	○
	無洗米	○	○	○	○	○	△	○	○	△	○
	玄米	炊飯できません	△	△	△	炊飯できません				△	炊飯できません
	発芽玄米		△	△	△					△	
	雑穀		△	△	△					△	

○：保温できます。
△：保温はおすすめできません。(ニオイや黄ばみ・パサツキの原因となります。また、内釜内面フッ素被膜が傷ついているとふくれやはがれの原因となりやすくなります。)

保温のごはんをおいしく食べるために、次の点に注意してください。
● 炊き上がったらすぐに、釜底までしっかりとほぐします。(余分な水分がとび、ふっくらおいしくなります。)
● ごはんは、中央に寄せて保温します。(乾燥やべちゃつきを抑えます。)
● しゃもじを入れたまま、保温しないでください。(雑菌が入り、ニオイの原因となります。)
● 保温中も、ときどきほぐしてください。(ごはんが固まらず、おいしく召し上がっていただけます。)
● お米や季節によっては、ニオイが出ることがあります。ニオイが気になる場合は、「**クリーニング(煮沸)機能**」(☞下記)でニオイを取り、炊飯終了後に「**保温**」を「**高め保温**」に切り替えてください。
● 保温中に取消／切ボタンを押すと保温が取り消されます。再度保温にすると、保温経過時間は、0から表示します。
● 冷やごはんの温め直しは、しないでください。(ニオイの原因となります。)
● 24時間以上の保温は、しないでください。(黄ばみやニオイの原因となります。)
※たくさん炊いて長時間保温するよりも、少しの量をその都度炊くほうがおいしく食べられ、節電にもなります。

〔SR-PB101E8/SR-PB181E8のみ〕
＊保温や高め保温は、保温量の変化に合わせて最適な加熱を行い、長時間うまみをキープします。(量ピタうまみ保温機能)

クリーニング(煮沸)機能・・・ニオイや汚れが取れにくい場合に、次の手順で行ってください。

① 内釜の白米の水位線(1.0Lタイプは「3」、1.8Lタイプは「4」)まで水を入れて、外ぶたを閉めます。
② コース選択ボタンを押し、クリーニングを**点滅**させます。
③ 炊飯ボタンを押すと「炊飯」ランプが**点滅から点灯**に替わり、「**クリーニング**」を始めます。
(表示部には、クリーニング終了までの残り時間の目安を表示します。)
④ 終了すると、ブザー音がお知らせします。
⑤ 内部が冷めてから、各部をお手入れしてください。

■おことわり
● ニオイがきついときは水を入れ、上記① ～ ④ を繰り返してください。レモン1個を輪切りにして水と一緒に内釜に入れると効果的です。
● ニオイによっては、完全に落ちないものもあります。
● 空だきは、しないでください。(水を入れなかったり、水がない場合は空だきになり、「U26」が表示されます。)
※蒸気口、蒸気ガイドは、熱くなりますので触れないでください。
● 水以外(洗剤など)は、入れないでください。
● 内部が熱いうちに外ぶたを開けると、熱い蒸気が多量に出ることがありますので、ご注意ください。
● 途中でやめるときは取消／切ボタンを押して、約4分待ってから外ぶたを開けてください。

予約(タイマー)炊飯のしかた

予約設定した時刻に炊き上がります。
希望する予約時刻を2通り設定できますので、「朝 炊き上がり」と「夕方 炊き上がり」など予約1、予約2を使い分けると便利です。

1 現在時刻を確認する

現在時刻がずれていると、予約炊飯がうまくできませんので、正しく合わせ直してください。
(☞ 8ページ)

現在時刻確認
白米 無洗米 玄米 発芽玄米 雑穀 ふつう 9:00 おかゆ お弁当 予約1 予約2

※「炊飯」ランプが点灯しているときや保温中は、タイマーを合わすことができません。
取消/切ボタンを押して、「炊飯」ランプを消すか、保温を取り消してください。

2 お米とコースを選ぶ

❶ お米選択ボタンを押し、お米の種類を選びます。
「白米」「無洗米」「玄米」「発芽玄米」「雑穀」が選べます。

❷ コース選択ボタンを押し、表示部に炊きたいコースを点滅させます。(「▶」が点滅するコースもあります。)
※コースは、お米により選べるコースが異なります。詳しくは、14〜16ページをご覧ください。
※「クリーニング」は、予約できません。

＊ コース選択ボタンを押すたびに「➡」方向へ替わります。

例 お米が「白米」の場合
熟うま ➡ ふつう ➡ かため ➡ やわらか ➡ 高速 ➡ 炊込・おこわ ➡ すし・カレー ➡ エコ炊飯 ➡ ▶おかゆ ➡ ▶お弁当 ➡ クリーニング

コースと予約炊飯について

		コース									
		熟うま	ふつう	かため	やわらか	高速	炊込・おこわ	すし・カレー	エコ炊飯	おかゆ	お弁当
お米	白米	○	○	○	○	―	―	○	○	○	○
	無洗米	○	○	○	○	―	―	○	○	○	○
	玄米	炊飯できません	○	○	○	炊飯できません				○	炊飯できません
	発芽玄米		○	○	○					○	
	雑穀		○	○	○					○	

○：予約炊飯できます。　―：予約炊飯できません。

3 予約時刻を合わせる

❶ 予約1・2ボタンを押します。
※「炊飯」ランプと予約時刻が点滅します。
予約1・2ボタンを押すごとに▶予約1⇔▶予約2をくり返します。

❷ 時刻合せボタンで予約時刻を合わせます。
● 「△」「▽」で予約時刻を合わせてください。
※10分単位で替わります。
「△」を長く押すと早く進んだり、「▽」を長く押すと早くもどったりします。
● タイマーは、あらかじめ右図の2通りの予約時刻を記憶しています。

※予約の時間は、12時間以内(夏場など水温が高いときは、8時間以内)に設定することをお勧めします。
長時間の予約は、長い時間お米を水に浸すことになり、室温や気温が高いとき、ニオイが出ることがあります。
※予約炊飯をするとごはんが柔らかめに炊き上がったり、おこげができることがあります。

4 炊飯ボタンを押す

「予約1・2」ランプが消灯から点灯に替わり、「炊飯」ランプが消灯すると予約した時刻が表示されます。(予約炊飯がセットできました。)
※炊飯が始まると「炊飯」ランプが、点灯します。

※ボタン操作時の基準点(例：お米選択ボタンは「白米」)を分かりやすくするために、ブザー音を「ピピッ」に変えています。
※内釜が入っていないとブザー音と「U 10」を表示してお知らせし、予約を受け付けません。
※水温・室温・お米の量・水かげん・電圧によっては、予約時刻どおりに炊き上がらないことがあります。
※予約炊飯終了のブザー音を消すことができます。(☞ 8ページ)

■簡単予約について(前回と同じ予約時刻で炊くとき)

一度予約炊飯すると、次回からは簡単に予約できます。
前回予約した時刻を記憶しています。
お米とコースを確認して、予約1・2ボタンで予約1か予約2に「▶」を合わせ、炊飯ボタンを押してください。

■予約時刻について

予約時刻と現在時刻の差が下の表のときは、タイマーを使って炊飯できません。すぐに炊飯を始めます。

コース ＼ お米	白米、無洗米
熟うま	2時間未満
ふつう、かため、やわらか	1時間10分未満
すし・カレー	1時間10分未満
エコ炊飯	1時間10分未満
おかゆ	2時間未満
お弁当	1時間10分未満

コース ＼ お米	玄米	発芽玄米、雑穀
ふつう、かため、やわらか	1時間30分未満	1時間10分未満
おかゆ	2時間未満	

■スタート後に予約時刻を変えたいときは

取消/切ボタンを押してから、**2**〜**4**の手順で合わせ直します。

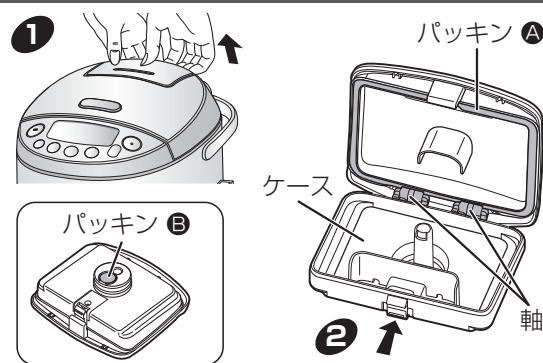
スタート後に現在時刻が知りたいときは!!
予約1・2ボタンまたは時刻合せボタンを押してください。
現在時刻が、約2秒間表示されます。

お手入れのしかた

＊炊飯・保温・調理のあと、毎回お手入れしてください。
さし込みプラグを抜いて、炊飯器本体・内ぶた・内釜・蒸気ガイドが冷めてから、必ずお手入れしてください。

みがき粉、たわし、ベンジン、シンナーなどは使わないでください。
内釜・内ぶた・蒸気ガイドには、食器洗い乾燥機／食器乾燥器を使わないでください。（傷・変形・変色の原因となります。）
各部のパッキンは、お手入れのときに無理に引っ張ったり、傷つけると故障の原因となります。
お手入れ後は、内ぶた、蒸気ガイド、しゃもじ受けを十分乾かして正しく取り付けてください。

蒸気ガイド（外ぶた上面）

1. 図のように、蒸気ガイド後方❶をしっかり持ち、上向きに引っ張ってはずします。
2. ケース前面のボタン❷を押して開き、水洗いします。
   ※ パッキンは、はずさないでください。
   ※ パッキンⒶがはずれた場合は、ガイドに添って確実に取り付けてください。パッキンⒷがはずれた場合は、方向に注意しながらさし込んでください。パッキンがはずれた状態で炊飯すると、蒸気もれやふきこぼれの原因となります。
3. 後方の軸を合わせて、ケースを閉じます。
4. 蒸気ガイドを、取り付けます。
   ※ 中央部を強く下に押さえて、確実に奥まで押し込んでください。

炊飯器本体

上ぶたパッキン部
はずさないでください。
無理に押さえつけたり、引っ張らないでください。蒸気もれや外ぶたが開かなくなり、故障の原因となります。

ストッパー部
米つぶやごはんつぶなどが挟まっているときは、ようじなどでかき出してください。
多量に入ると、ストッパーが本体のフック部にかからなくなり、炊飯中に外ぶたが開く原因となります。

外ぶた・炊飯器本体
外ぶたをしっかり持ち、固く絞ったふきんでふいてください。
※洗剤は使わないでください。

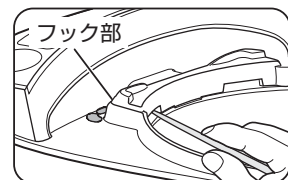
ふたセンサー
汚れがついたときは、ふきんや綿棒などで軽く水ぶきしてください。

釜底センサー
米つぶなどがこびりついたときは、細かいサンドペーパー(320番程度)で軽くみがき、固く絞ったふきんでふき取ってください。

つゆ受け部
炊飯量・保温量・気温によっては内ぶたに結露したつゆがたまるときがありますので、ふき取ってください。
また、米つぶやごはんつぶなどが付着したまま外ぶたを閉めると、炊飯中に外ぶたが開く原因となります。

付属品

台所用中性洗剤をスポンジにつけて洗います。

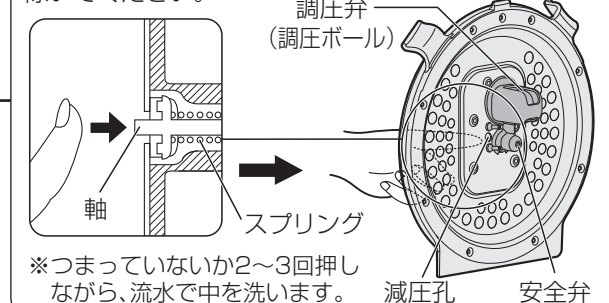
フック部
米つぶやごはんつぶなどが入ったときは、ようじなどでかき出してください。
多量に入ると、外ぶたの開け閉めが固くなったり、フック部にストッパーがかからなくなり、炊飯中に外ぶたが開く原因となります。

内ぶた

台所用中性洗剤をスポンジにつけて、傷をつけないように洗います。
※内ぶたは、スポンジ以外の固いもので洗うと表面が傷つきますが、炊き上がりには問題ありません。
※さびの原因となりますので、必ず汚れは洗い流して、水分をふき取ってください。特に調味料を使った場合（炊込みごはんなど）は、早めに洗ってください。（においや腐敗、さびの原因となります。）
※まれに点さびが出ることがあります。クリームタイプの磨き粉でお手入れしてください。

調圧孔
調圧孔にごはんつぶがつまっていないか、確認します。つまっているときは、竹串・ようじで取り除いてください。

負圧パッキン
内ぶたと一緒に洗ってください。
はずれると取り付けることができません。
引っ張らないでください。
※付けないと圧力がかかりませんのでうまく炊けません。

安全弁
指で軽く2～3回押し、スムーズに動き、軸の周囲のすき間やスプリング部にごはんつぶがつまっていないか確認します。つまっているときは、竹串・ようじで取り除いてください。

※つまっていないか2～3回押しながら、流水で中を洗います。

内ぶたパッキン
内ぶたと一緒に洗います。
はずれると取り付けることができません。
引っ張らないでください。

内ぶたのツメ
折れたり、変形していないか確認します。

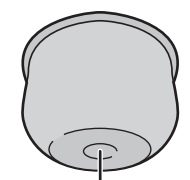
内釜を長持ちさせるために

台所用中性洗剤をスポンジにつけて洗います。

お願い

- **変形させないよう注意してください。**
- **内釜のふちや内面のフッ素被膜を傷めないために、次のことをお守りください。**
  - 泡立て器でお米を洗わない
  - 付属のしゃもじを使う
  - スプーンや食器類を入れない
  - 酢は使わない
  - 金属ザル等を内釜のふちにあてない
  - 調味料を使って炊飯したときは、すぐ洗う

  ※ フッ素被膜に傷がつくと、ふくれやはがれの原因になります。
- 使っているうちに、内面に色むらができることがありますが、衛生上は問題ありません。
- 変形したり摩耗した場合は、販売店やパナソニックの家電製品直販サイト「パナセンス」でお買い求めいただけます。
  - SR-PB101　：(品番)ARE50-E20
  - SR-PB181　：(品番)ARE50-E19
  - SR-PB101E8：(品番)ARE50-E73
  - SR-PB181E8：(品番)ARE50-E72

■内釜の底面外側中央部は、釜底センサーに触れる大切なところです。汚れていたり、傷がついたりするとごはんが焦げたりする原因になります。
■内釜でお米を洗うときは、内釜の下にふきんをしいて洗うと内釜の底面に傷がつきません。
■内釜を直火にかけたり、電子レンジで加熱したり、電磁調理器には使わないでください。
■外面にすり傷がついたりしても、炊き上がりには問題ありません。

内釜の底面外側中央部

http://club.panasonic.jp/mall/sense/

パッキン類（内ぶたパッキン・負圧パッキン・蒸気ガイドのパッキン）は紛失したり劣化したときは、そのまま使用しないでお買い上げの販売店でお買い求めください。
パッキンは、弾力性がなくなり、表面が白くなったり、破れたりしたときが劣化した状態です。

お料理のページ

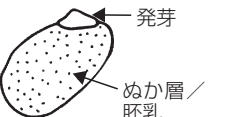
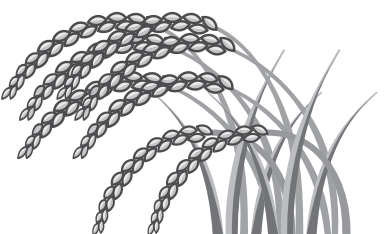
ーもくじー ページ

ー お米の種類 ー

玄　米

＊白米に比べて栄養価が高いが、かたい。圧力をかけると、かたさが改善される。

白　米

＊玄米の表面を約10%削ったもの。炊きやすく、おいしい。

無洗米

＊白米の表面をクリーニングしたもの。米を洗う手間がなく、環境にもやさしい。

発芽玄米

＊玄米を発芽寸前まで温度と時間をかけたもの。食べやすく、栄養価が玄米より高い。

発芽

ぬか層／胚乳

ー おいしいごはんを炊くために ー

1. よいお米を選び、しっかり保管する。

● 精米したてのお米を選びます。よいお米は、ふっくら丸みがあり透き通るようなツヤがあります。
● 保管は、風通しの良い冷暗所に置きます。2週間くらいで使い切りましょう。

2. お米は正しく計量する。

● 必ず、付属の計量カップではかってください。(1カップ約180mL＝0.18L)
＊ 計量米びつでは、誤差が出る場合があります。

❷ 良い例　悪い例

3. お米は手早く洗う。

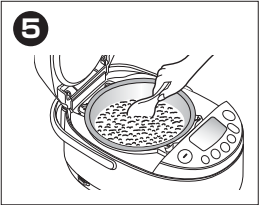
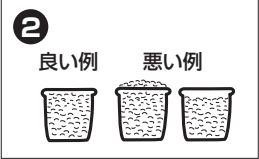
● お米に水を一気に加えて、軽くかき混ぜて捨てます。
● お米を手でもむようにして洗います。
● 水を加えてすすぎ、そして捨てます。水がきれいになるまで続けます。
＊ 洗いかたが不十分だと、焦げやすくなり、保温したときにニオイがきつくなります。
＊ 砕けたお米が多いと、ごはんがおいしく炊けません。
　ザルにお米を入れて、水の中でゆすって砕けたお米を取り除きます。

4. 水位目盛をしっかり見て、水かげんする。

● お米の種類、産地、季節により、またお好みで水をかげんしてください。
＊ さらに柔らかく炊くために水を多めに加えるときは、水位目盛の1～2mm程度を目安に調整してください。
　水を多めに入れると、蒸気口からふきこぼれることがあります。

5. 炊き上がれば、すぐにごはんをしっかりほぐす。

● しゃもじですくうように底からほぐして、ごはんつぶの周囲の水分をとばします。
＊ ほぐさないと、ごはんが固まってしまったり、内釜周囲のごはんがべちゃつきます。
● 炊き上がったごはんは、なるべく早く食べきります。
＊ 長時間の保温は、ごはんのニオイ、黄ばみの原因となります。

❺

かやくごはん

材料(4人分)　　1人分　488kcal

米	カップ3	だし	400mL
ごぼう	40g	うすくちしょうゆ	大さじ2
にんじん	40g	酒	大さじ2
干ししいたけ	3枚	塩	小さじ½
こんにゃく	40g	さやえんどう	適量
油揚げ	20g		
鶏肉	60g		

作りかた

①米は洗っておきます。
②干ししいたけは水につけてもどしてから、千切りにします。
③ごぼうはささがきにして、水につけてあくを抜きます。
④にんじんは千切りにし、水につけてあくを抜きます。
⑤鶏肉は小さく切り、熱湯にさっと通しておきます。
⑥こんにゃくも千切りにして、さっと湯を通します。
⑦油揚げは熱湯にさっと通してから、千切りにします。
⑧さやえんどうは、塩を少し加えた熱湯でさっとゆで、千切りにしておきます。
⑨だしにうすくちしょうゆ、酒、塩を加えて調味液を作ります。
⑩「①」の米の水気を切ってから内釜に入れ、「⑨」の調味液を**白米**の水位目盛「**3**」まで加えます。足りなかったら水を加えます。干ししいたけ、ごぼう、にんじん、鶏肉、こんにゃく、油揚げをよくかき混ぜてから、米の上に置きます。
⑪ふたをし、お米選択ボタンでお使いの米に合わせ、コース選択ボタンを押し、「**炊込・おこわ**」に合わせます。炊飯ボタンを押して、炊飯を始めます。
⑫炊き上がれば、ほぐして器に盛り、「⑧」のさやえんどうを散らします。

うなぎごはん

材料(4人分)　　1人分　570kcal

米	カップ3	だし	400mL
うなぎの蒲焼	200g	蒲焼のタレ	大さじ1
ごぼう	100g	塩	小さじ½
		しょうゆ	大さじ1
木の芽	適量	酒	大さじ1

作りかた

①米は洗っておきます。
②うなぎの蒲焼は一口大に切ります。
③ごぼうはささがきにして、水につけてあくを抜きます。
④だしに蒲焼のタレ、塩、しょうゆ、酒を加えてよく混ぜ調味液を作ります。
⑤「①」の米の水気を切ってから内釜に入れ、「④」の調味液を**白米**の水位目盛「**3**」まで加えます。足りなかったら水を加えます。うなぎ、ごぼうを米の上に置きます。
⑥ふたをし、お米選択ボタンでお使いの米に合わせ、コース選択ボタンを押し、「**炊込・おこわ**」に合わせます。炊飯ボタンを押して炊飯を始めます。
⑦炊き上がれば、ほぐして器に盛り、木の芽をのせます。

たけのこごはん

材料(4人分)　　1人分　479kcal

米	カップ3	だし	400mL
ゆでたけのこ	200g	うすくちしょうゆ	大さじ2
鶏肉	80g	酒	大さじ2
木の芽	6～8枚	塩	少々

作りかた

①米は洗っておきます。
②ゆでたけのこは小さく切ります。
③鶏肉も小さく切り、熱湯にさっとくぐらせます。
④だしに、うすくちしょうゆ、酒、塩を加えてよく混ぜ、調味液を作ります。
⑤「①」の米の水気を切ってから内釜に入れ、「④」の調味液を**白米**の水位目盛「**3**」まで加えます。足りなかったら水を加えます。たけのこと鶏肉をよく混ぜて、米の上に置きます。
⑥ふたをし、お米選択ボタンでお使いの米に合わせ、コース選択ボタンを押し、「**炊込・おこわ**」に合わせます。炊飯ボタンを押して炊飯を始めます。
⑦炊き上がれば、ほぐして器に盛り、木の芽をのせます。

あさりごはん

材料(4人分)　　1人分　461kcal

- 米 ……………… カップ3
- あさり(殻付) ……………… 400g
- だし ……………… 300mL
- しょうゆ ……………… 大さじ3
- みりん ……………… 大さじ2
- 三つ葉 ……………… 適量

作りかた

①米は洗っておきます。
②あさりはよく洗います。なべに200mLの水を入れて火にかけ、沸騰してきたらあさりを加えます。あさりが開いたら火を止めて、煮汁をこし、身と殻に分けます。
③三つ葉はさっと熱湯を通してから、水にとり、冷ましてから、2cm程度に切ります。
④だしに「②」のあさりの煮汁を足し、しょうゆ、みりんを加えて調味液を作ります。
⑤「①」の米の水気を切ってから内釜に入れ、「④」の調味液を**白米**の水位目盛「**3**」まで加えます。足りなかったら水を加えます。
⑥ふたをし、お米選択ボタンでお使いの米に合わせ、コース選択ボタンを押し、「**炊込・おこわ**」に合わせます。炊飯ボタンを押して、炊飯を始めます。
⑦残り12分になって、お知らせ音が鳴ったらふたを開け、あさりを入れてふたを閉め、炊飯ボタンを押します。
⑧炊き上がれば、ほぐして器に盛り、「③」の三つ葉を散らします。

えびピラフ

材料(4人分)　　1人分　608kcal

- 米 ……………… カップ3
- えび ……………… 150g
- ゆでたこ ……………… 150g
- ミックスベジタブル ……………… 200g
- オリーブ油 ……………… 大さじ3
- 固形スープ ……………… 3コ
- 水 ……………… 400mL
- 塩、こしょう ……………… 少々
- カレー粉 ……………… 小さじ½

作りかた

①米は洗っておきます。
②えびは背わたをとり、熱湯に通します。
　ゆでたこは、一口大に切ります。
③フライパンにオリーブ油(大さじ2)を入れ、「①」の米を加えて透き通るくらいまで炒めて、取り出します。
④更に、フライパンにオリーブ油(大さじ1)を入れ、「②」のえび、ゆでたこ、ミックスベジタブルを軽く炒め、塩、こしょう、カレー粉で味付けします。
⑤水に固形スープを溶かして、塩、こしょうをして調味液を作ります。
⑥「③」の米を内釜に入れ、「⑤」の調味液を**すし・カレー**の水位目盛「**3**」まで加えます。足りなかったら水を加えます。
⑦ふたをし、お米選択ボタンでお使いの米に合わせ、コース選択ボタンを押し、「**炊込・おこわ**」に合わせます。炊飯ボタンを押して、炊飯を始めます。
⑧残り12分になって、お知らせ音が鳴ったらふたを開け、「④」を入れてふたを閉め、炊飯ボタンを押します。
⑨炊き上がれば、ほぐして器に盛ります。

手巻きずし

材料(4人分)

- 米 ……………… カップ3
- あわせ酢
  - 酢 ……………… 60mL
  - 塩 ……………… 小さじ2
  - 砂糖 ……………… 大さじ1
- のり ……………… 適量
- わさび ……………… 適量
- 具(刺身になるもの)
  - まぐろ、いか、たこ
  - いくら、うに、ほたて
- 具(その他)
  - 厚焼き卵、ソーセージ
  - きゅうり、貝割れ大根
  - 納豆、梅おかか、青じそ

作りかた

①米は洗っておきます。
②なべに酢、塩、砂糖を入れ少し加熱して、冷ましてあわせ酢を作ります。
③「①」の米の水気を切って内釜に入れ、水を**すし・カレー**の水位目盛「**3**」まで加えます。
④ふたをし、お米選択ボタンでお使いの米に合わせ、コース選択ボタンを押し、「**すし・カレー**」に合わせます。炊飯ボタンを押して、炊飯を始めます。
⑤炊き上がれば、すしおけに移し、あわせ酢を加えて、切るようにサッと混ぜて、冷ましておきます。
⑥のりは適当な大きさに切ります。
　具は巻きやすいように、細長く切ります。
⑦のりに「⑤」のすしめしを広げ、お好みの具を置いてくるりと巻きます。

手まりずし

材料(4人分)　　1人分　626kcal

- 米 ……………… カップ3
- あわせ酢
  - 酢 ……………… 60mL
  - 塩 ……………… 小さじ1
  - 砂糖 ……………… 大さじ1
  - うすくちしょうゆ ……………… 小さじ1
- わさび ……………… 適量
- ラップ ……………… 適量
- 具
  - 鮭(刺身) ……………… 100g
  - 焼きあなご ……………… 100g
  - あじ(刺身) ……………… 100g
  - 鯛(刺身) ……………… 100g
  - 高菜漬け ……………… 500g
- つけ酢
  - 酢 ……………… 100mL
  - 砂糖 ……………… 大さじ2
  - 塩 ……………… 小さじ1

作りかた

①米は洗っておきます。
②なべに酢、塩、砂糖、うすくちしょうゆを入れて少し加熱して、冷ましてあわせ酢を作ります。
③「①」の米の水気を切ってから内釜に入れ、水を**すし・カレー**の水位目盛「**3**」まで加えます。
④ふたをし、お米選択ボタンでお使いの米に合わせ、コース選択ボタンを押し、「**すし・カレー**」に合わせます。炊飯ボタンを押して、炊飯を始めます。
⑤炊き上がれば、すしおけに移し、あわせ酢を加えて、切るようにサッと混ぜて、冷ましておきます。
⑥鮭、あじ、鯛はスライスして、つけ酢につけます。
⑦焼きあなごはスライスしておきます。
⑧高菜漬けは葉を広げておきます。
⑨ラップに具をのせ、お好みでわさびをぬり、ひとにぎりのすしめしを置いて、包むようにしてから、丸く形をととのえます。

赤飯

材料（4人分）　1人分　422kcal

もち米	カップ2	あずき	50g
うるち米	カップ1	ごま塩	適量

作りかた

①もち米とうるち米は、洗っておきます。
②なべにあずきとたっぷりの水を入れて強火で煮ます。
　煮立ったらゆで汁をすて、再び水を600mL加えて弱火で少しかために煮ます。
　煮汁がにごらないように注意します。
③あずきが煮えたら、あずきと煮汁に分けます。
　煮汁は玉しゃくしですくって、少し高い所から4～5回落として空気にふれさせ、色だしをします。
④「①」の米の水気を切って内釜に入れ、「③」の煮汁を**おこわ**の水位目盛「**3**」まで加えます。足りなかったら水を加えます。そして、あずきを米の上にのせます。
⑤ふたをし、お米選択ボタンでお使いの米に合わせ、コース選択ボタンを押し、「**炊込・おこわ**」に合わせます。炊飯ボタンを押して、炊飯を始めます。
⑥炊き上がれば、ほぐして器に盛り、ごま塩をふりかけます。

春のおこわ

材料（4人分）　1人分　445kcal

もち米	カップ2	だし	400mL
うるち米	カップ1	うすくちしょうゆ	大さじ2
わらび	80g	みりん	大さじ2
ふき	60g	塩	小さじ½
菜花	100g		
こごみ	30g		
にんじん	30g		

作りかた

①もち米とうるち米は洗っておきます。
②わらび、ふきはあくを抜き、塩少々入れた熱湯に入れてさっとゆで、冷水にとり小さく切ります。
③菜花、こごみも塩少々入れた熱湯に入れてさっとゆで、冷水にとり、色出しをしてから適当に切ります。
④にんじんは小さく角切りにして、水につけてあくを抜きます。
⑤だしにうすくちしょうゆ、みりん、塩を加えて調味液を作ります。
⑥「①」の米の水気を切ってから内釜に入れ、「⑤」の調味液を**おこわ**の水位目盛「**3**」まで加えます。足りなかったら水を加えます。「④」のにんじんをのせます。
⑦ふたをし、お米選択ボタンでお使いの米に合わせ、コース選択ボタンを押し、「**炊込・おこわ**」に合わせます。炊飯ボタンを押して、炊飯を始めます。
⑧残り12分になって、お知らせ音が鳴ったら、ふたを開け、「②」と「③」の具を入れてふたを閉め、炊飯ボタンを押します。
⑨炊き上がれば、ほぐして器に盛ります。

海のおこわ

材料（4人分）　1人分　533kcal

もち米	カップ3	だし	200mL
ほたて	150g	しょうゆ	大さじ2
えび	150g	酒	大さじ2
はまぐり（殻付）	400g	塩	小さじ½
ぎんなん	50g		

作りかた

①もち米は洗っておきます。
②ほたてはよく洗い、熱湯にさっと通しておきます。
③えびは殻をむき、背わたをとって、半分に切り、湯通しします。
④なべに200mLの水を入れて火にかけ、沸騰してきたらはまぐりを加えます。
　開いたら火を止めて、煮汁をこし、身と殻に分けます。
⑤ぎんなんは殻を割り、実を取り出します。
　なべに少量の水を入れ、ぎんなんの実を加えてゆでます。
　ゆで上がれば皮をむいて、半分に切っておきます。
⑥だしに「④」のはまぐりの煮汁、しょうゆ、酒、塩を加えて調味液を作ります。
⑦「①」の米の水気を切ってから内釜に入れ、「⑥」の調味液を**おこわ**の水位目盛「**3**」まで加えます。
　足りなかったら水を加えます。
⑧ふたをし、お米選択ボタンでお使いの米に合わせ、コース選択ボタンを押し、「**炊込・おこわ**」に合わせます。炊飯ボタンを押して、炊飯を始めます。
⑨残り12分になって、お知らせ音が鳴ったら、ふたを開け、ほたて、えび、はまぐり、ぎんなんを入れてふたを閉め、炊飯ボタンを押します。
⑩炊き上がれば、ほぐして器に盛ります。

チキンカレー

材料（4人分）　1人分　787kcal

- 米 …… カップ3
- 玉ねぎ …… 300g
- サラダ油 …… 少々
- 鶏肉（ぶつ切り） …… 400g
- 塩、こしょう …… 少々
- 揚げ油 …… 適量
- （A）
  - マスタード …… 小さじ1
  - クローブ …… 3コ
  - ローリエ …… 3枚
  - 赤とうがらし（刻む） …… 5本
- （B）
  - チリパウダー …… 小さじ1
  - ターメリックパウダー …… 小さじ2
  - コリアンダーパウダー …… 大さじ1
  - シナモンパウダー …… 小さじ2
- （C）
  - にんにく（おろしたもの） …… 小さじ⅔
  - しょうが（おろしたもの） …… 小さじ⅔
  - 塩 …… 小さじ2
- ココナッツパウダー …… 25g
- 湯 …… 400mL
- トマトジュース …… 160g
- ヨーグルト …… 大さじ1
- カルダモンパウダー …… 小さじ2

作りかた

①米は洗っておきます。
②「①」の米の水気を切って内釜に入れ、水を**すし・カレー**の水位目盛「**3**」まで加えます。
③ふたをし、お米選択ボタンでお使いの米に合わせ、コース選択ボタンを押し、「**すし・カレー**」に合わせます。炊飯ボタンを押して、炊飯を始めます。
④鶏肉は塩、こしょうをふり、唐揚げにします。
⑤玉ねぎは薄切りにします。ミキサーにお湯（400mL）とココナッツパウダーを入れてかくはんします。
⑥フライパンにサラダ油を入れて熱し、（A）を加えて中火で炒めます。
⑦香りが出てきたらとり出し、玉ねぎを加えてきつね色になるまで炒めます。そして（B）を加えて炒めます。
⑧更に（C）を加えて炒めたら、トマトジュースと「⑤」のココナッツを加えて弱火で煮ます。
⑨「④」を加え、ヨーグルトとカルダモンパウダーを加えてできあがりです。

いもがゆ

材料（3人分）－五分がゆ－　1人分　177kcal

米	カップ½
さつまいも	200g
だし	900mL

作りかた

①米は洗っておきます。
②さつまいもは洗って輪切りにします。
　そして1時間水につけておきます。
③「①」の米の水気を切って内釜に入れ、だしを**おかゆ**の水位目盛「**1**」まで加えます。
　「②」のさつまいもを米の上に置きます。
④ふたをし、お米選択ボタンでお使いの米に合わせ、コース選択ボタンを押し、「**おかゆ**」に合わせます。炊飯ボタンを押して、炊飯を始めます。
⑤炊き上がれば、器に盛ります。

カニがゆ

材料（3人分）－五分がゆ－　1人分　180kcal

米	カップ½	サフラン	0.2g
カニ	1匹	レモン汁	少々
固形スープ	2コ	三つ葉	適量

作りかた

①米は洗っておきます。
②カニはゆがいておきます。
③ゆがいたカニから身をとりだし、レモン汁をかけておきます。
④なべにカニの殻と水（500mL）と固形スープ、サフランを加えて約30分煮ます。煮詰まりそうになったら、水を加えます。ふきんでこしておきます。
⑤「①」の米の水気を切ってから内釜に入れ、「④」の煮汁を**おかゆ**の水位目盛「**1**」まで加えます。
　足りなかったら水を加えます。
⑥ふたをし、お米選択ボタンでお使いの米に合わせ、コース選択ボタンを押し、「**おかゆ**」に合わせます。炊飯ボタンを押して、炊飯を始めます。
⑦炊き上がれば、「③」のカニの身を加えて、少しむらします。
⑧器に盛り、刻んだ三つ葉を散らします。

雑穀がゆ

材料(4人分)　　1人分　172kcal

もち米	カップ⅓	水	800mL
うるち米	カップ⅓	しょうゆ	小さじ1
きび	カップ⅓	ごま油	小さじ1
くこの実	10g	塩	小さじ½
松の実	10g	鶏がらスープの素	大さじ1
干し貝柱	10g	スプラウト	適量
しょうが	10g		

作りかた

①もち米とうるち米ときびは洗っておきます。
②くこの実、松の実、干し貝柱は洗っておきます。
③しょうがはみじん切りにしておきます。
④水800mLに鶏がらスープの素、しょうゆ、ごま油、塩を加えて調味液を作ります。
⑤「①」の米の水気を切ってから内釜に入れ、「④」の調味液を**おかゆ**の水位目盛「**1**」まで加えます。
足りなかったら水を加え、「②」「③」を加えます。
⑥ふたをし、お米選択ボタンでお使いの米に合わせ、コース選択ボタンを押し、「**おかゆ**」に合わせます。
炊飯ボタンを押して、炊飯を始めます。
⑦炊き上がれば、混ぜて器に盛り、スプラウトを添えます。

地中海風リゾット

材料(4人分)　　1人分　187kcal

米	カップ1	オリーブ油	大さじ½
トマト	3個	パセリ(乾燥)	適量
玉ねぎ	½個	コンソメスープ	800mL
セロリ	½本	パプリカ	小さじ1
にんにく	2かけ	塩、こしょう	適量

作りかた

①米は洗っておきます。
②トマトは熱湯にさっと通して皮をむき、種をとり、ざく切りにします。
③玉ねぎ、にんにくはみじん切りにします。
④セロリは筋をとり、5mm角に切ります。
⑤湯800mLにコンソメ顆粒(15g)を加えてコンソメスープを作ります。パプリカ、塩、こしょうを加えます。
⑥フライパンにオリーブ油(大さじ½)を入れ、にんにくで香りを出して、玉ねぎ、セロリを入れて炒めます。
⑦「①」の米の水気を切ってから内釜に入れ、「⑤」のスープを**おかゆ**の水位目盛「**1**」まで加えます。
足りなかったら水を加えます。
「②」のトマトと「⑥」の具材を加えます。
⑧ふたをし、お米選択ボタンでお使いの米に合わせ、コース選択ボタンを押し、「**おかゆ**」に合わせます。
炊飯ボタンを押して、炊飯を始めます。
⑨炊き上がれば、器に盛り、パセリを散らします。

故障かな？と思ったら

修理を依頼される前に、次のことをお確かめください。
お確かめいただいてもわからないときは、お買い上げの販売店にご相談ください。

こんな症状のときは ＼ もう一度お調べください	内ぶたを取り付け、外ぶたを確実に閉めましたか	蒸気ガイドを正しくつけていますか	水かげん、お米の量は正確ですか	コースやお米を正しく選びましたか	内ぶたパッキン、負圧パッキンが劣化、損傷していませんか	内ぶたパッキンや内釜の外側・底面・釜底センサーの上に汚れや米つぶなどが、こびりついていませんか	お米を十分に洗いましたか	炊飯中に外ぶたを開いていませんか	炊飯後、ごはんをよくほぐしましたか	調味料を使ったごはんではありませんか	24時間以上保温していませんか	しゃもじを入れたままの保温や冷めたごはんの保温、ごはんのつぎたしをしていませんか	さし込みプラグをコンセントから抜いたり、停電がありませんでしたか	吸・排気口をふさいでいませんか	表示部に「U12」が表示されていませんか
参照ページ	2,7,9	6,21	9,23	10,14～16	22	5,9,21～22	9,23	11	11～13,18,23	11	11,18,23	11,18	11	5,6	5,31
炊飯中にふきこぼれる、多量の蒸気がもれる	●	●	●	●	●	●	●								
炊き上がったごはんがかたい、しんが残る、柔らかい	●		●	●	●	●		●	●				●	●	●
炊き上がったごはんが焦げる				●		●	●			●					●
保温中のごはんが黄ばむ、臭う、かたくなる	●	●			●	●	●		●	●	●	●	●		

症　状	確認してください	処　置
外ぶたが開きにくい	フック部、つゆ受け部、ストッパー部や内ぶたの調圧孔に米つぶなどがつまっていませんか。	米つぶなどを取り除いてください。(☞ 21～22ページ)
●外ぶたが閉まりにくい(閉まらない)または、「**カチッ**」と音がしない ●内ぶたが取り付けられない	内ぶたは、正しく取り付けていますか。	内ぶたを取り付けていないと、外ぶたは閉まりません。内ぶたを取り付けてください。(☞ 7, 9ページ)
	フック部、つゆ受け部やストッパー部に米つぶなどが入っていませんか。	米つぶなどを取り除いてください。(☞ 21ページ)
	炊飯後のごはんをほぐしてすぐではありませんか。	圧力式炊飯器のため密閉度を高くしていますので、閉まりにくく感じます。故障ではありません。
	「炊飯」ランプが、赤色の点灯になっていませんか。	取消/切ボタンを押して炊飯を中止し、約4分間待ち圧力表示(点滅表示)が消え、蒸気が出ないことを確認してから、外ぶたを閉めてください。(☞ 11ページ)
	内ぶたのツメが折れたり、変形していませんか。	使用しないで、お買上げの販売店にご相談ください。(☞ 7, 22ページ)
外ぶたから「ブーン」と音がなり続ける	炊飯中に外ぶたを開けていませんか。	取消/切ボタンを押し、ふたを閉め直してからもう一度コースを確認し、炊飯してください。
操作ボタンを押しても受け付けない	さし込みプラグが、コンセントから外れていませんか。	さし込みプラグをコンセントに差し込んでください。

症　状	確認してください	処　置
コースがセットできない	お米とコースが対応していないとセットできません。	14ページの「炊飯コースについて(お米／コース)」、15～16ページの「**いろいろな炊きかた**」の表を確認して、正しく合わせ直してください。
予約(タイマー)炊飯がセットできない	予約時刻と現在時刻の差が、短くありませんか。	予約時刻を確認してください。(☞ 20ページ)
	予約できないコースになっていませんか。	19ページの「コースと予約炊飯について」の表を確認してください。
予約時刻どおりに炊き上がらない	現在時刻は正しくセットされていますか。	現在時刻を正しく合わせてください。(☞ 8, 19ページ) 水温・室温・電圧・水かげん・お米の量によっては、予約時刻どおりに炊き上がらないことがあります。
炊飯時間が長い・短い	続けて炊飯していませんか。 続けてごはんを炊くと、炊飯時間が長くなります。	
	お米・コース・水かげんは、間違っていませんか。	取消／切ボタンを押し、もう一度お米・コース・水かげんを確認し、設定してください。
炊飯終了音が出ない	予約炊飯終了音「切」マーク「🔇」が、表示されていませんか。	「🔇」マークを消してください。(☞ 8ページ)
ラジオ、テレビに雑音が入る	炊飯器とラジオ・テレビが、接近していませんか。	距離を離す。(目安として3m以上)
●炊飯器内部から音がする	炊飯中の「ブーン」音は、内部にある冷却ファンの音です。故障ではありません。	
●蒸気が勢いよく出る	炊飯中の「カチャカチャ」音は、圧力調整をしている音です。故障ではありません。	
	炊飯中の「プシュー」「ゴボゴボ」音とともに蒸気口から蒸気が勢いよく出ますが、可変圧力による沸とうのためです。故障ではありません。	
	炊飯中や保温中に「チリチリ」「ジージー」等の音は、IH特有の火力調整によるもので故障ではありません。	
表示部にU 10を表示	内釜は、入っていますか。	内釜が入っていないと、炊飯や保温ができません。 内釜を入れてください。
表示部にU 12を表示	内釜の外側(特に底の部分)、釜底センサーの上に米つぶなどの異物が、こびりついていませんか。	異物を取り除いてから、取消／切ボタンを押すと表示が消え、通常に使えます。(☞ 5, 21～22ページ) 消えない場合は、お買上げの販売店にご相談ください。
表示部にU 14を表示	96時間を超える保温をしていませんか。	取消／切ボタンを押してください。
表示部にU 17を表示	電源から入る雑音の影響を受けています。	取消／切ボタンを押し、別のコンセントをお使いください。
表示部にU 25を表示	吸・排気口をふさぐ所で使っていませんか。	吸・排気口をふさがない、平らな所で使ってください。(☞ 5～6ページ) 取消／切ボタンを押すと表示が消え、通常に使えます。
	吸気口がほこりで詰まっていませんか。	ほこりを取り除いたあと取消／切ボタンを押すと表示が消え、通常に使えます。
表示部にU 26を表示	クリーニングの際、水を規定量入れましたか。	取消／切ボタンを押すと表示が消え、通常に使えます。(☞ 18ページ)
表示部にH ○○ を表示	故障の表示です。販売店にご相談ください。	
さし込みプラグを抜きさししたとき火花が出る	本体内部の電気部品に充電するための電気が流れるためです。 故障ではありません。	

仕　様

品　番		SR-PB101 ／ SR-PB101E8	SR-PB181 ／ SR-PB181E8
電　源		交流100 V　50 ／ 60 Hz	
消費電力	炊飯時	1200 W	1350 W
	保温時	560 W(20.0 Wh※1)	680 W(24.6 Wh※1)
大きさ(約)	幅	26.4 cm	29.2 cm
	奥　行	37.7 cm	40.4 cm
	高　さ	22.3 cm(42.0 cm※2)	25.5 cm(47.8 cm※2)
質　量　(約)		5.6 kg	6.7 kg
コードの長さ		約 1.0 m	
付　属　品		しゃもじ、しゃもじ受け、計量カップ　各1個	

※1は、1時間当たりの保温時消費電力量です。

※2は、ふたを開けたときの高さです。

●消費電力は瞬間に消費する最大の電力容量です。

●電源が"切"の状態での消費電力は、約0.5 Wです。(さし込みプラグを接続した状態)

●この製品は、日本国内用に設計(電源周波数50 Hz／60 Hzの切替は不要)されています。
電源電圧や電源周波数の異なる外国では、使用できません。またアフターサービスもできません。

	SR-PB101 ／ SR-PB101E8	SR-PB181 ／ SR-PB181E8
最大炊飯容量	1.0 L	1.8 L
区分名	B	D
蒸発水量	20.3 g	32.1 g
年間消費電力量	86.5 kWh/年	135 kWh/年
一回当たりの炊飯時消費電力量	157 Wh	210 Wh
一時間当たりの保温時消費電力量	20.0 Wh	24.6 Wh
一時間当たりのタイマー予約時消費電力量	0.68 Wh	0.67 Wh
一時間当たりの待機時消費電力量	0.52 Wh	0.51 Wh

●一回当たりの炊飯時消費電力量は、白米 エコ炊飯 コース、一時間当たりの保温時消費電力量は保温コースの電力量です。

●実際にお使いになるときの消費電力量は、使用頻度、使用時間、お米の量、ご使用のコース、周囲の温度などによって変化しますので、あくまでも目安としてご覧ください。

●年間消費電力量は省エネ法・特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法による数値です。(区分名も同法に基づいています)

●蒸発水量は、一回当たりの炊飯時に炊飯器機体外へ放出した水の質量であり、省エネ法の目標基準値を算出するために用いる数値です。

保証とアフターサービス （よくお読みください）

使いかた・お手入れ・修理などは

■まず、 お買い上げの販売店へ ご相談ください

▼お買い上げの際に記入されると便利です

販売店名

電　　話（　　）　　－

お買い上げ日　　　年　　月　　日

修理を依頼されるときは

「故障かな？と思ったら」(P.30～31)でご確認のあと、直らないときは、まずさし込みプラグを抜いて、お買い上げ日と右の内容をご連絡ください。

●製品名　　圧力IH（あいえいち）ジャー炊飯器

●品　番

●故障の状況　　できるだけ具体的に

●**保証期間中は、保証書の規定に従ってお買い上げの販売店が修理をさせていただきますので、おそれ入りますが、製品に保証書を添えてご持参ください。**

保証期間：お買い上げ日から本体1年間

●**保証期間終了後は、診断をして修理できる場合はご要望により修理させていただきます。**

※修理料金は、次の内容で構成されています。

技術料　診断・修理・調整・点検などの費用

部品代　部品および補助材料代

出張料　技術者を派遣する費用

※補修用性能部品の保有期間　6年

当社は、この圧力IHジャー炊飯器の補修用性能部品(製品の機能を維持するための部品)を、製造打ち切り後6年保有しています。

■転居や贈答品などでお困りの場合は、次の窓口にご相談ください

※ご使用の回線（ＩＰ電話やひかり電話など）によっては、回線の混雑時に数分で切れる場合があります。

●使いかた・お手入れなどのご相談は…………

パナソニック お客様ご相談センター　365日 受付9時～20時

電話 フリーダイヤル（携帯・PHS OK） 0120-878-365

※携帯電話・PHSからもご利用になれます。

●修理に関するご相談は……………………………

パナソニック 修理ご相談窓口

電話 フリーダイヤル（携帯・PHS OK） 0120-878-554

※携帯電話・PHSからもご利用になれます。

• 上記電話番号がご利用いただけない場合は、各地域の「修理ご相談窓口」におかけください。

【ご相談窓口における個人情報のお取り扱い】

パナソニック株式会社およびグループ関係会社は、お客様の個人情報をご相談対応や修理対応などに利用させていただき、ご相談内容は録音させていただきます。また、折り返し電話をさせていただくときのために発信番号を通知いただいております。なお、個人情報を適切に管理し、修理業務等を委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者に開示・提供いたしません。個人情報に関するお問い合わせは、ご相談いただきました窓口にご連絡ください。

■各地域の 修理ご相談窓口 ※電話番号をよくお確かめの上、おかけください。

• 地区・時間帯によって、集中修理ご相談窓口に転送させていただく場合がございます。

地区	窓口	電話	所在地
北海道地区	札幌	☎ (011)894-1251	札幌市厚別区厚別南2丁目17-7
	旭川	☎ (0166)22-3011	旭川市2条通16丁目1166
	帯広	☎ (0155)33-8477	帯広市西20条北2丁目23-3
	函館	☎ (0138)48-6631	函館市西桔梗589番地241（函館流通卸センター内）
東北地区	青森	☎ (017)775-0326	青森市大字浜田字豊田364
	秋田	☎ (018)868-7008	秋田市外旭川字小谷地3-1
	岩手	☎ (019)645-6130	盛岡市厨川5丁目1-43
	宮城	☎ (022)387-1117	仙台市宮城野区扇町7-4-18
	山形	☎ (023)641-8100	山形市平清水1丁目1-75
	福島	☎ (024)991-9308	郡山市亀田1丁目51-15
首都圏地区	栃木	☎ (028)689-2555	宇都宮市上戸祭3丁目3-19
	群馬	☎ (027)254-2075	前橋市箱田町325-1
	茨城	☎ (029)864-8756	つくば市筑穂3丁目15-3
	埼玉	☎ (048)728-8960	桶川市赤堀2丁目4-2
	千葉	☎ (043)208-6034	千葉市中央区末広5丁目9-5
	東京	☎ (03)5477-9700	東京都世田谷区宮坂2丁目26-17
	山梨	☎ (055)222-5822	甲府市宝1丁目4-13
	神奈川	☎ (045)847-9720	横浜市港南区日野5丁目3-16
	新潟	☎ (025)286-0180	新潟市東区東明1丁目8-14
中部地区	石川	☎ (076)280-6608	金沢市玉鉾2丁目266番地
	富山	☎ (076)424-2549	富山市根塚町1丁目1-4
	福井	☎ (0776)21-0622	福井市問屋町2丁目14
	長野	☎ (0263)86-9209	松本市寿北7丁目3-11
	静岡	☎ (054)287-9000	静岡市駿河区高松2丁目24-24
	愛知	☎ (052)819-0225	名古屋市瑞穂区塩入町8-10
	岐阜	☎ (058)278-6720	岐阜市中鶉4丁目42
	三重	☎ (059)254-5520	津市久居野村町字山神421
近畿地区	滋賀	☎ (077)582-5021	守山市水保町1166番地の1
	京都	☎ (075)646-2123	京都市南区上鳥羽中河原3番地
	大阪	☎ (06)7730-8888	大阪市城東区関目2丁目15-5
	奈良	☎ (0743)59-2770	大和郡山市筒井町800番地
	和歌山	☎ (073)475-2984	和歌山市中島499-1
	兵庫	☎ (078)796-3140	神戸市須磨区弥栄台3丁目13-4
中国地区	鳥取	☎ (0857)26-9695	鳥取市安長295-1
	米子	☎ (0859)34-2129	米子市米原4丁目2-33
	松江	☎ (0852)23-1128	松江市平成町182番地14
	出雲	☎ (0853)21-3133	出雲市渡橋町416
	浜田	☎ (0855)22-6629	浜田市下府町327-93
	岡山	☎ (086)242-6236	岡山市北区野田3丁目20番8号
	広島	☎ (082)295-5011	広島市西区南観音1丁目13-5
	山口	☎ (083)973-2720	山口市小郡下郷220-1
四国地区	香川	☎ (087)874-3110	高松市国分寺町国分359番地3
	徳島	☎ (088)624-0253	徳島市沖浜2丁目36
	高知	☎ (088)834-3142	高知市仲田町2-16
	愛媛	☎ (089)905-7544	愛媛県伊予郡砥部町八倉75-1
九州地区	福岡	☎ (092)593-8002	春日市春日公園3丁目48
	佐賀	☎ (0952)26-9151	佐賀市鍋島町大字八戸字上深町3044
	長崎	☎ (095)830-1658	長崎市東町1919-1
	大分	☎ (097)556-3815	大分市萩原4丁目8-35
	宮崎	☎ (0985)63-1213	宮崎市本郷北方字草葉2099-2
	熊本	☎ (096)367-6067	熊本市健軍本町12-3
	鹿児島	☎ (099)250-5657	鹿児島市与次郎1丁目5-33
	大島	☎ (0997)53-5101	奄美市名瀬朝仁町11-2
沖縄地区	沖縄	☎ (098)877-1207	浦添市城間4丁目23-11

所在地、電話番号は変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。
最新の「各地域の修理ご相談窓口」はホームページをご活用ください。http://panasonic.co.jp/cs/service/area.html　0511

パナソニックの会員サイト「CLUB Panasonic」で「ご愛用者登録」をしてください

特典１	お宅の家電情報をまとめて登録／管理ができる
特典２	使い方など商品情報をスムーズに入手できる
特典３	エンジョイポイントをためてプレゼントに応募できる

PC http://club.panasonic.jp/

携帯 ※このサービスはWEB限定のサービスです。

●使いかた・お手入れなどのご相談は………

パナソニック 総合お客様サポートサイト
http://panasonic.co.jp/cs/

パナソニック お客様ご相談センター 365日 受付9時～20時

電話 フリーダイヤル 携帯・PHS OK **0120-878-365**
※携帯電話・PHSからもご利用になれます。

音声ガイダンスを短くするには、案内が聞こえたら電話機ボタンの「87」と「430＃」を押してください。
（番号を押しても案内が続く場合は、「＊」ボタンを押してから操作してください。）

■上記番号がご利用いただけない場合 **06-6907-1187**

■FAX フリーダイヤル **0120-878-236**

Help desk for foreign residents in Japan **Tokyo** (03) 3256 - 5444 **Osaka** (06) 6645 - 8787
Open : 9:00 - 17:30 (closed on Saturdays / Sundays / national holidays)
※上記の内容は、予告なく変更する場合があります。ご了承ください。

●修理に関するご相談は………………………

パナソニック 修理サービスサイト
http://club.panasonic.jp/repair/
インターネットでのご依頼も可能です。

パナソニック 修理ご相談窓口

電話 フリーダイヤル 携帯・PHS OK **0120-878-554**
※携帯電話・PHSからもご利用になれます。

• 上記電話番号がご利用いただけない場合は、各地域の「修理ご相談窓口」におかけください。

ご使用の回線（IP電話やひかり電話など）によっては、回線の混雑時に数分で切れる場合があります。
本書の「保証とアフターサービス」もご覧ください。

愛情点検　長年ご使用の圧力IHジャー炊飯器の点検を！

こんな症状はありませんか

- 電源コードやさし込みプラグがふくれるなどの変形や変色、損傷している。
- 電源コードの一部やさし込みプラグがいつもより熱い。
- 電源コードを動かすと通電したり、しなかったりする。
- 炊飯器本体がいつもと違って異常に熱くなったり、焦げ臭いニオイがする。

ご使用中止

事故防止のため、使用を中止し、コンセントからさし込みプラグを抜いて、必ず販売店に点検をご依頼ください。

パナソニック株式会社　キッチンアプライアンスビジネスユニット
〒673-1447　兵庫県加東市佐保5番地

RZ19-E20
F1011K0